



## Senf-Rahm-Süppchen Rezept für 6 Personen

### Zubereitung

- 100 g Zwiebeln, gewürfelt,
- 100 g Kartoffeln, weichkochend, in Scheiben geschnitten, in Olivenöl andünsten, mit
- 10 g Mehl überstreuen und mit
- 2 dl trockenem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren.
- 5 dl Bouillon (12 g Konzentrat ),
- 2,5 dl Milch
- 150 g Crème fraîche  
beigeben, 20 Minuten köcheln lassen, fein mixen.
- 60 g Senf «Moutarde de Meaux Pommery»,
- 2 dl Rahm, geschlagen, beigeben und schaumig mixen.  
einfüllen, im Backofen bei 160 °C  
25 Minuten anziehen lassen, kühl stellen, ausformen und mit Früchtekompott servieren, z.B. mit Wein-Zwetschgen

### Anrichten

Feine Lachs- oder geräucherte Forellenfiletstreifen in Suppenschalen einlegen, mit Dill überstreuen, Suppe einfüllen, geschlagenen Rahm beigeben, mit Senfpulver überstreuen.

### Tipp : damit die Suppe sämig bleibt ...

Die Crème fraîche immer zusammen mit der Milch beigeben. Damit wird ein Ausflocken des Milcheiweisses durch die Weinsäure verhindert.

Die Suppe kann gut vorbereitet werden. Vor dem Essen Schlagrahm mit Senf als Gemisch beigeben. Dadurch wird die Suppe luftig und muss nicht mehr aufgekocht werden. Anstelle von Fisch können Roggenbrot-Croûtons dazu serviert werden ; mit frischem Dillzweig dekorieren.



*Tradition geniessen*