

Kresseschaumsuppe nach den fünf Elementen

Zutaten: (für vier Personen)

2 Handvoll Gartenkresse, 5dl Hühnerbouillon, 1/2 dl Halbrahm, 1 dl Weisswein,
1 kleine Zwiebel, 50 g Sellerie und das Weiss von einem Lauchstengel, sehr fein gehackt.
1 gestr. EL Maizena, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Kurkuma, 2 Prisen
Vollrohrzucker, 1 EL Butter

Zubereitung:

E Butter in einer grösseren Pfanne warm werden lassen.
Gehackte Zwiebel andünsten, Sellerie beifügen, dann den Lauch.
Mit dem Maizena bestäuben und weiterdünsten.

M Lorbeerblatt und etwas schwarzen Pfeffer zugeben.

W Mit der Hühnerbouillon ablöschen, aufkochen.

H Weisswein begeben, alles kurz köcheln lassen.

F Würzen mit 1Prise Kurkuma,

E und 2 Pr. Vollrohrzucker.

Alles 5 - 10 Min. leise köcheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

M Die gehackte Kresse dazugeben und evt. nochmals pürieren.

W Abschmecken mit Meersalz, H 1 EL Weisswein, F Einem Hauch Kurkuma

E Dann den Rahm untermischen

Die Suppe nochmals ganz heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.

Servieren mit leicht gerösteten Brotwürfeln

