



Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

700 G Gemüse

1 Zwiebel

2 EL Butter

2 EL Mehl

700 ML Wasser

250 ML Weißwein

125 ML Schlagobers nach Belieben

1 TL Suppenwürze

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden.
2. Gemüse in kleine Stücke schneiden.
3. Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen.
4. Gemüse dazugeben und anrösten, gut umrühren, das Gemüse soll nicht braun werden.
5. Anschließend mit Mehl stauben und mit der Suppe und Wein ablöschen.
6. Das Gemüse gar kochen lassen .
7. Schlagobers einrühren und mit dem Pürierstab pürieren.
8. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken.
9. Die Suppe nach Belieben dekorieren und servieren.