



WEINBAU SEIT 1672
AXEL SCHMITT

Riesling-Käsesuppe »Weinlesersupp«

4 Personen

250 g *Zwiebeln*
400 g *Kartoffeln*
250 g *Lauch*
2 *Karotten*
1 *Knoblauchzehe*
1 *EL Butter*
1 *EL Olivenöl*
150 ml *Riesling*
700 ml *Gemüsebrühe*
1 *TL Weizenmehl*
75 ml *Sahne*
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g *geriebener Rohmilchbergkäse*
gehackter Kerbel

Zwiebeln würfeln, Knoblauch hacken. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die ungeschälten Kartoffeln und Karotten waschen und würfeln. Zwiebeln in Butter und Öl anschwitzen, Kartoffeln, Karotten, Lauch und Knoblauch zugeben und erhitzen. Brühe und Mehl einrühren, 20 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Riesling und Sahne unterrühren. Nochmals erhitzen. Mit Käse und Kerbel bestreut servieren. Guten Appetit!

