

Zutaten

- 4 Schalotten
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 250 ml Südtiroler Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- Zucker
- Milchschaum
- 200 ml Vollmilch
- 1 EL Brotgewürz

Suppen

Cremesuppe vom Südtiroler Weißwein

Genießen Sie unsere köstliche Cremesuppe vom Südtiroler Weißwein. Jetzt nachkochen und die Alpenküche entdecken! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, diese in Butter anschwitzen. Mit Mehl abstäuben und den Weißwein angießen. Die Brühe hinzugeben und15 Minuten leicht köcheln lassen. Nun die Sahne angießen und weitere 10 Minuten kochen. Pürieren und mit Salz, Zucker, Muskat und Pfeffer abschmecken.
2. Milch erwärmen und mit einem Mixstab aufschäumen. Den Schaum auf der Suppe anrichten und eine Prise Brotgewürz darüber streuen.