

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Rieslingschaumsuppe**



(c) Fotolia

**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)**

### Zubereitung

- Lauch, Sellerie und Zwiebeln rüsten und in gleichmässige Würfel schneiden
- Butter in einem Topf schmelzen
- Sellerie, Lauch und Zwiebeln begeben und leicht andünsten
- Mit Mehl und Maizena bestäuben und kurz dünsten
- Gemüsebouillon unter Rühren begeben und aufkochen
- Ca. 20 Minuten leicht sieden
- Die Suppe passieren und den Riesling begeben, nochmals ca. 5 Minuten leicht sieden
- Den Vollrahm mit einem Mixer leicht aufschlagen und unter die Suppe rühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich servieren

### Zutaten

100 g	<i>Lauch</i>
80 g	<i>Sellerie</i>
50 g	<i>Zwiebeln</i>
800 g	<i>Gemüsebouillon</i>
30 g	<i>Mehl</i>
20 g	<i>Maizena</i>
300 g	<i>Riesling-Sylvaner</i>
200 g	<i>Vollrahm</i>
	<i>Butter</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>