



Warme Vorspeisen

Safransuppe

Zutaten

Für 4 Personen

2 Stk. Zwiebeln
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Karotten
200 g Knollensellerie
150 g Lauch (weiss)
2 dl Weisswein
5 dl Hühnerbouillon
2 dl Vollrahm
5 Stk. Fenchelsamen
1 Stk. Tomate
wenig Butter
wenig frischer Estragon

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Knollensellerie, und weisses vom Lauch klein schneiden und in der Pfanne mit wenig Butter und Fenchelsamen andünsten.
2. Mit Weisswein ablöschen, dann mit Hühnerbouillon auffüllen, Safran begeben und alles ca. 20 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen.
3. Für die Suppeneinlage Tomatenmark entfernen und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Blätter vom frischen Estragon waschen und dann zupfen.
4. Die Suppe mit dem Mixer pürieren, mit dem Rahm verfeinern, aufkochen und abschmecken.
5. Mit Estragon und Tomatenwürfel servieren.

