

Traubensüppchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel (gross)
40 g Butter
30 g Mehl
¼ Liter Weisswein, trocken
½ Liter Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
400 ml Rahm
40 weisse Trauben, kernlos
 Salz
 Pfeffer
 Muskat
 Petersilie



Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein hacken, mit 30 g Butter und dem Mehl anschwitzen. Den Weisswein, die Brühe und den Rahm dazugeben und 5 min. kochen lassen.

Die Suppe mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

In einer Pfanne 10 g Butter erhitzen und die Trauben darin karamellisieren.

Die Trauben auf Suppenteller verteilen und die Suppe darüber geben. Mit Petersilie garnieren.