

Senfschaumsuppe

nach einer Idee von Biofarm

Ein Rezept für 2 Personen

¼ von einer Lauchstange

2 kleinere Kartoffeln

1 EL Butter

½ EL Biofarm Senf grob ohne Zucker

1 Teelöffel Senfpulver

3 dl Gemüsebouillon/Fleischbouillon (nach Schaub zubereitet)

1 ½ dl Rahm

Nach Belieben: abschmecken mit Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lauch fein schneiden.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls klein schneiden.

Butter schmelzen und das Gemüse darin anschwitzen.

Senf grob und Gemüsebouillon beifügen und 15 Min. köcheln lassen.

Die Zutaten pürieren, Rahm beifügen.

Mit dem Stabmixer aufschäumen

Tipp: Schmeckt auch kalt lecker... dazu einige Chips....



Senfschaumsuppe mit Forellenfilet

Sonja Scheuss

1 El Butter

1 mehlig Kartoffel gewürfelt

5 dl Bouillon

2-3 Kl Senfpulver

1 Ei

2.5 dl Vollrahm

80 - 100 g geräuchertes Forellenfilet

in Pfanne schmelzen

mitdünsten

ablöschen

in die Suppe rühren, köcheln lassen

verquirlen

dazugiesen erwärmen

fein schneiden, auf einen Esslöffel geben
und zur Suppe servieren