

# WILDKRÄUTER SCHAUMSUPPE

4-6 Personen

## ANSATZUPPE

50ml Olivenöl  
150g Sellerie (gewürfelt)  
5 Schalotten (gewürfelt)  
2 Stk. Knoblauchzehen  
(gewürfelt)  
2 EL Risottoreis  
70ml Weißwein  
30ml Noilly Prat  
750ml Hühner- od. Gemüsefond  
150ml Obers  
150ml Milch  
5 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
2 Thymianzweige  
50g Butter  
Salz  
Zitronensaft

## KRÄUTERPASTE

150g Wildkräuter gehackt  
150g Sauerrahm



## SUPPE:

Olivenöl im Topf erhitzen. Sellerie, Schalotten und Knoblauchzehen ohne Farbe anschwitzen. Risotto beigegeben und mit Weißwein & Noilly Prat ablöschen. Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren.

Mit Fond aufgießen. Obers, Milch und Gewürze dazugeben. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe mit Butterflocken mixen und passieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

## KRÄUTERPASTE:

Kräuter und Sauerrahm fein mixen.  
Paste anschließend in die fertige Ansatzsuppe einmischen.



BERGERGUT