

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Nicole Leitner

.....

Zutaten

.....

700 G Gemüse

.....

1 Zwiebel

.....

2 EL Butter

.....

2 EL Mehl

.....

700 ML Wasser

.....

250 ML Weißwein

.....

125 ML Schlagobers nach Belieben

.....

1 TL Suppenwürze

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden.
2. Gemüse in kleine Stücke schneiden.
3. Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen.
4. Gemüse dazugeben und anrösten, gut umrühren, das Gemüse soll nicht braun werden.
5. Anschließend mit Mehl stauben und mit der Suppe und Wein ablöschen.
6. Das Gemüse gar kochen lassen .
7. Schlagobers einrühren und mit dem Pürierstab pürieren.
8. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken.
9. Die Suppe nach Belieben dekorieren und servieren.