



SWISS HOLIDAY PARK

Bärlauchsuppe

Rezept vom Chefkoch Peter Amrein
für 5 Personen



Zutaten

- | | |
|-----------------|-------------|
| › Gemüsefond | 6 dl |
| › Weisswein | 3 dl |
| › Noilly Prat | 3 dl |
| › Schalotten | 1 Stk. |
| › Vollrahm | 12 dl |
| › Salz, Pfeffer | abschmecken |

Erklärung

Den Gemüsefond mit dem Weisswein, Noilly Prat und den Schalotten einreduzieren, mit Vollrahm auffüllen, aufkochen und abschmecken.

Den Bärlauch in Olivenöl leicht andünsten und würzen, schnell abkühlen. Mit der Butter fein mixen.

Bärlauchbutter

- | | |
|-----------------|-------------|
| › Bärlauch | 100 gr. |
| › Butter | 50 gr. |
| › Salz, Pfeffer | abschmecken |
| › Olivenöl | 0.1 dl |

Die Grundsuppe aufkochen und mit Bärlauchbutter aufmontieren, vor dem servieren mit Schlagrahm verfeinern.

En Guete