

# Riesbächler Rieslingsuppe

## Zutaten für:

4 Portionen

2		Schalotten, gehackt
1/2		Lauch, nur den weissen Teil, in Stücke -geschnitten
40	Gramm	Butter
30	Gramm	Risottoreis
200	ml	Riesling x Sylvaner
300	ml	Bouillon
10	Gramm	Hefe, frisch
150	ml	Rahm, geschlagen
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, frisch -gerieben

## **GARNITUR**

---

1	Zweig	Kerbel
8		Traubenbeeren, weiss, geviertelt

## Zubereitung:

Schalotten- und Lauchstücke in der Butter andünsten, den Reis dazugeben. Mit Wein und Geflügelfond ablöschen, aufkochen und die Hefe beifügen. Ca. 40 Min. leise kochen lassen.

Mit dem Stabmixer mixen, durch ein Haarsieb passieren und die Hälfte des Rahms beifügen. Mit Salz, Pfeffer, und Muskatnuss würzen. Den restlichen geschlagenen Rahm beigeben und mit dem Stabmixer schaumig mixen. Nochmals abschmecken.

## Anrichten:

Die Suppen in die vorgewärmten Teller verteilen, die Traubenbeeren dazugeben und mit einem Zweiglein Kerbel garnieren.