



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipp](http://www.lifechannel.ch/kochtipp)  
Foto © Fotolia



## Vorspeise

# Rieslingsuppe

### Zutaten

Für 4 Personen

1 Stk. Zwiebel  
1 Stk. Nelke  
100 g Butter  
20 g Mehl  
3 dl Riesling  
4 dl Gemüsebouillon  
3 dl Rahm

wenig frische Kräuter  
evtl. wenig Schlagrahm

Tipp Beim Servieren der Suppe mit Spargeln: Spargelwasser für die Bouillon verwenden.

### Zubereitung

1. Zwiebeln fein hacken, die Nelke zerstampfen und im Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben und den Riesling dazugeben.
2. Für ca. 2 Minuten einkochen lassen und dann mit Gemüsebouillon auffüllen und aufkochen.
3. Den Rahm begeben und nach Belieben abschmecken.
4. Für die Garnitur wenig frische Kräuter hacken und die Rieslingsuppe mit einer Schlagrahmhaube servieren.