



# Rezeptsammlung

von Heinz Posch, Gasthof Seefeld, Hurden

---

## Leutschner Weissweinsuppe

---

### Zutaten

25 g	Butter
40 g	gehackte Zwiebeln
40 g	weisser Lauch
40 g	Weissmehl
2.5 dl	Leutschner Riesling Silvaner
10 dl	Gemüsebouillon
1.5 dl	Vollrahm
Etwas	Schlagrahm, Petersilien, Trauben

### Zubereitung

Lauch und Zwiebeln fein schneiden und im Butter andünsten, Weissmehl stäuben, mitdünsten,  $\frac{1}{2}$  Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30min. kochen lassen, mixen, passieren. Die andere Hälfte Leutschner zugeben und mit Rahm verfeinern. Trauben vierteln, entkernen und als Suppeneinlage in vorgewärmte Tassen geben. Suppe beifügen und mit Schlagrahm, Croutons und Petersilie garnieren.