

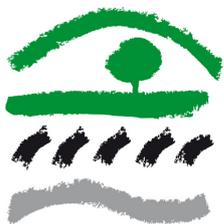
# Schaffhauser Rieslingsuppe

## Zutaten

60 g	Sellerie
60 g	Lauch
60g	Zwiebeln
40 g	Butter
50g	Mehl
1.2 L	Hühnerbrühe
3 dl	SH Riesling Silvaner (Weisswein)
Schnittlauch	
Salz	
Pfeffer	

## Zubereitung

- Sellerie, Lauch und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Bratbutter andünsten, mit Mehl bestäuben und gut einrühren.
- Mit Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen mit Salz , Pfeffer abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.
- Wein und Rahm beifügen und leicht einkochen lassen.
- In Teller verteilen und mit etwas geschlagenem Rahm und wenig gehackten Schnittlauch garnieren



St. Galler  
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St. Gallen



Vereinigte  
Milchbauern  
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi  
Stiftung

