

# WINZERSUPPE



## ZUTATEN:

250 g Kartoffeln

250 g Möhren

1 Stange Porree

1 - 2 Zwiebeln

1 - 2 Zucchini,

½ Sellerie (oder Selleriewurzel)

1 Petersilienwurzel (kann man auch weglassen)

frischen Estragon, Kerbel, glatte Petersilie

1 ½ l Rindfleischbrühe

¼ l trockener Riesling

1-2 Becher süße Sahne (Schlagsahne),

Pfeffer, Salz, Muskat,

4 kleingeschnittene Bockwürste (wer mag).

## ZUBEREITUNG:

Kartoffeln und Gemüse sehr kleinschneiden und in der Rindfleischbrühe zum Kochen bringen.

Petersilienwurzel als Ganzes dazugeben. 10 Minuten kochen, Petersilienwurzel herausnehmen, kurz die gehackten frischen Kräuter mitkochen. Wein und süße Sahne unterrühren und die Suppe mit frisch gemahlener Pfeffer, Salz aus der Mühle und frisch geriebenen Muskat abschmecken. Wer mag, kann noch kleingeschnittene Bockwürste in die Suppe geben.

Zum Servieren pro Person in die heiße Suppentasse ½ - 1 Esslöffel geschlagene Sahne daraufgeben. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hierzu passt der gute trockene Riesling, der bereits die Suppe verfeinert hat und ein Stück ofenfrisches Baguette.

### Mein Tipp:

Wer es ganz fein mag, kann die Suppe auch mit dem Zauberstab pürieren und dann die ganze (geschlagene) Sahne leicht unterheben. Mit Croutons (geröstete Weißbrotwürfel) servieren.

Guten Appetit!