Fendant Rahm Suppe mit Roggenbriot Würfel

Für 1.5 Liter (pro Person 2dl) Zutaten

Butter	40gr
Zwiebel	60gr
Lauch	40gr
Weissmehl	50gr
Fendant	3dl
Weisser Kalbsfond	1.5Liter
Vollrahm	2dl
Weisse Trauben	200gr
Roggenbrot	300gr

Vorbereitung

Zwiebel+Lauch Trauben + Roggenbrot schneiden, Kräuter für Deko

Zubereitung

Zwiebel und Lauch dünsten, mit Mehl stäuben und mitdünsten, mit hälfte vom Fendant und Kalbsfond ablöschen, 30 Minuten sieden lassen. Mixen und durch feines Sieb passieren. Rest des Weines langsam zugeben. Mit Rahm verfeinern.

Roggenbrot kurz vor dem servieren anbraten, Trauben Kräuter und Schlagrahm als Dekoration breitmachen.

Suppe in heisse Tasse abfüllen, als erstes Schlagrahmhaube darauf, dann Roggenbrot Würfel + Traubenviertel schön präsentieren.

Servieren und mit einem Glas Fendant AOC VS geniessen

Info:G. Supersaxo info@alpineartadventure.com—Tel 0041 (0) 79 283 36 74 Alphubel Saas-Fee