

Einbecker - Senf - Suppe

Zutaten	für 8 Personen
250 ml	Weißwein
1 L	Rinderbrühe
250 ml	Sahne
2 EL	Einbecker Küchensenf
2 EL	Einbecker Henrys Echter
60 g	Zucker
Salz, Pfeffer	
Mondamin zum Binden	
Blatt Petersilie	

Zubereitung

- Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen und um 1/3 reduzieren.
- Brühe und Sahne zugeben und nochmals aufkochen lassen.
- Senf einrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit Mondamin binden.
- Vor dem Servieren mit dem Zauberstab aufmixen, sodass die Suppe schaumig ist.
- Die Suppe auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Blatt Petersilie garnieren.

Als Einlage für die Suppe eignen sich sehr gut Nordseekrabben oder Kräuter-Croutons