Die Kochlöffel

Seit 2013

25.2.2015 Peter Bühlmann

Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Suppen

Saison: ganzes Jahr

Safransuppe

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Zutaten

1 - 2 EL Butter

2 ½ EL Mehl

3 dl Weisswein

1.2 Liter Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon

200 g Crème fraîche

3 Briefchen à 125 mg Safran

16 Speck-Scheiben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Suppe

Butter schmelzen lassen. Mehl dazugeben, andünsten (Roux). Pfanne von der Platte nehmen. Wein und Kalbsfond oder Bouillon dazugiessen. Mehl darin auflösen. Unter ständigem Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze 8 – 10 Minuten köcheln.

Crème fraîche und Safran verrühren zur Suppe geben, aufkochen, würzen.

Kurz vor dem Servieren die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.

Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten.

Speck-Chips

Ein Blech mit Backpapier belegen, Speck-Scheiben darauf verteilen (wenn grosse Suppenteller = pro Person 2 Speck-Scheiben überlappend aufeinander legen, damit sie länger werden), mit Backpapier zudecken und mit einem zweiten Blech beschweren. Die Speck-Scheiben 8 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen. Vor dem Servieren mit Haushaltpapier Fett abtupfen. Zusammen mit der Suppe servieren.

Tipps / Anmerkung

- Statt Speck-Chips kann eine Flûtes aus Blätterteig serviert werden oder
- ein Rahmtupfer auf die Suppe geben