

Kresserahmsuppe

Notizen:

Zerhackte Kresse in 1 EL Butter (mit Gewürzen) und sehr fein gehackter Schalotte oder Zwiebel andünsten und etwas Weißwein begeben.
Mit ½ l Wasser einen Würfel klare Fleischbrühe aufkochen. Dies alles zusammen in einem Topf aufkochen lassen (ca. 5 Min.).
Separat 1 Eigelb und 1/8 l Schlagsahne gequirt anmachen und dann alles zusammen umrühren.
Wichtig: nicht mehr kochen lassen, ggf. mit Crème fraiche sämig machen.
Etwas Kresse als Abschluß zur Dekoration auflegen.

Zutaten:

Kresse,
Schalotten,
1 Eigelb,
1/8 l Schlagsahne,
Butter,
Salz,
Pfeffer,
Weißwein,
Crème fraiche

Tipp:

Zwiebel möglichst fein hacken und durch ein Sieb drücken oder im Mixer pürieren.