

Lichters Originale - Rezept Riesling-Kräutersuppe

 [www.swrfernsehen.de /lichters-originale-rezept-riesling-kraeutersuppe/-/id=2798/did=14805524/nid=2798/11ew73o/index.html](http://www.swrfernsehen.de/lichters-originale-rezept-riesling-kraeutersuppe/-/id=2798/did=14805524/nid=2798/11ew73o/index.html)

SENDETERMIN So, 2.4.2017 | 15:15 Uhr | SWR Fernsehen

Auf einem idyllisch gelegenen Weingut in Hatzenport kostet Fernsehkoch Horst Lichter die Spezialität der Winzerin und Kochbuchherausgeberin Maria Gietzen: Riesling-Kräutersuppe. Das Rezept zur Suppe finden Sie hier zum Nachkochen.

Koch/Köchin:

Winzerin Maria Gietzen vom Winzerhof Gietzen in Hatzenport

Einkaufsliste:

(Für 4 - 6 Personen)

1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Möhren, Lauch, Blumenkohl)

1 Schalotte

ein wenig Butter oder Margarine

1 l Gemüsebrühe

½ l halbtrockener Riesling-Wein

250 g Landrahm

1 Bund Petersilie

1 Bündel Schnittlauch

einige Zweige frischer Estragon



Zubereitung:

Suppengemüse und Schalotte klein würfeln, mit Butter oder Margarine andünsten und ganz wenig anbräunen lassen, mit dem Riesling-Wein ablöschen, köcheln lassen, bis der Wein fast vollständig eingekocht ist. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und mit dem Wiegemesser klein hacken. Die Suppe mit der Gemüsebrühe auffüllen, leicht kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Suppe von der Kochstelle nehmen, den Landrahm unterrühren, die Kräuter einstreuen, mindestens ½ Stunde ziehen lassen. Danach die Suppe vom abgesetzten Gemüse abschöpfen und abschmecken oder alternativ die Suppe durch ein Sieb drücken und mit Zitronensaft abschmecken.

Das abgeschöpfte Weingemüse ist als Gemüse etwas Besonderes. Es ist auch ein Lieblingsgericht des Winzers. Püriert, noch einmal abgeschmeckt und mit etwas Wein verrührt, ergibt es eine weitere, nun "dicke" Weingemüsesuppe. Zur Suppe schmeckt frisches Baguette oder frisches Nussbrot.