



Safran-Weincremesüppchen

Zur festlichen Zeit verwandelt sich die gewöhnliche Vorspeisensuppe in ein besonders exquisites Süppchen: Safran hat nebst seinen herben und süsslichen Geschmacksnuancen auch ein zartbitteres Aroma.

Zutaten

Für 6 Personen

1 ½ EL Butter
2 EL Mehl
2 dl Weisswein
4 dl Hühner-
oder Gemüsebouillon
2 Briefchen
Safranpulver
2,5 dl Vollrahm
1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

Safranfäden für die
Dekoration

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1 Butter schmelzen, Mehl beifügen und beides andünsten.
- 2 Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
- 3 Safran in etwas Rahm auflösen, mit dem restlichen Rahm zur Suppe geben. Aufkochen, Zucker zugeben und abschmecken.
- 4 Süppchen in vorgewärmten Tassen oder Schalen anrichten, mit Safranfäden dekorieren.

Tipp

Mit feinen Gewürzen bestreute Blätterteigstangen geben dem Süppchen das gewisse Etwas.