



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Riesling Suppe - Glasfood Fingerfood Partyfood



Einkaufsliste Rieslingsuppe :

Zwiebeln, 2

Butter, ca. 100 g

Mehl

Kalbsfond, ca. 500 ml

Riesling, ca. 300 ml

Süße Sahne, 1 Becher

Frischkäse, 1 Packung

Parmesan, 1 junges Stück, ca. 200 g

Muskat

Pfeffer weiß

Salz

Zutaten mit anregender Wirkung „[Aphrodisiaka](#)“



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rieslingsuppe

 anregend	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	

Vorbereitung:

- Zwiebeln klein schneiden
- Parmesan fein reiben

Zubereitung:

- Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und ca. 5 min. rösten
- mit dem Kalbsfond ablöschen, den Parmesan einrühren und ca. 10 min. köcheln lassen
- Frischkäse, Sahne und Wein hinzufügen
- mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken
- mit dem Zauberstab pürieren und weitere 20 min. köcheln lassen

Tipps:

- Die Konsistenz der Suppe kann über den Frischkäse oder die Beigabe von Schmelzkäse gut gesteuert werden.
- Die Menge des Parmesans bestimmt die Intensität des Käsegeschmacks.
- Blauschimmelkäse (Roquefort, Gorgonzola) macht die Suppe sehr pikant.
- Die Suppe kann gut mit frisch gerösteten [Croutons](#) serviert werden.
- als Variante: geräucherten Wildlachs in Streifen geschnitten auf den Tellerboden legen und mit der heißen Suppe übergießen.

Dazu paßt

- frisches Baguette und ein trockener Riesling.