



Rezepte zum Wein

von der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche

Weiteres rund um den Sächsischen Wein unter:
www.saechsische-vinothek.de

Grundsuppe – Grundlage für alle weiteren gebundenen oder seimigen Suppen

Dieses Rezept ist einem alten Kochbuch entnommen.
„Ratgeber für Herd und Haus“ von Berta Dißmann, 16. Auflage, um 1930

Zutaten für 4 Personen

40 g Fett	1/8 l kaltes Wasser zum Glattrühren
1 kleine Zwiebel	1 1/8 l Knochenbrühe zum Zugießen
40 g Mehl	Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Verwendet man Zwiebel, diese schälen, fein wiegen oder schneiden
Helle Mehlschwitze herstellen: Das Fett läßt man nur zergehen, Zwiebel hinzugeben. Hat sie ein glasiges Aussehen, so schüttet man unter beständigem Rühren das Mehl hinzu und läßt es mit dem Fett so lange durchschwitzen, bis es sich beim Rühren gleichsam vom Topfboden abhebt. Das Mehl muss hell bleiben.
Diese Mehlschwitze mit 1/8 l kaltem Wasser glattrühren, 1 1/8 l heiße Flüssigkeit (Knochenbrühe oder Wasser) unter fortwährendem Rühren zugießen, salzen (bei Brühe vorsichtig) und 10 Min. kochen lassen, abschmecken.

Kochzeit: 10 Min.

Bereitungszeit: 20 – 30 Min.

Je nach weiterer Verarbeitung eignen sich dazu Sächsische Weiß- oder Rotweine -
erhältlich in der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche.

Guten Appetit und auf Wiedersehen! Ihre Sächsische Vinothek