

Sauerkraut-Mostert-Suppe

Alte Senfmühle Terhorst
Richard-Lucas-Straße 10a
41812 Erkelenz-Ost

Fon 0 24 31 - 78 61 60
Fax 0 24 31 - 78 61 65
www.terhorst-senf.de

1 Zwiebel

1 Apfel

500 g Wein-Sauerkraut

200 ml Weißwein

1 Lorbeerblatt

800 ml Gemüsebrühe

mit etwas Öl im Topf anschwitzen,
zugeben und mit
ablöschen.

dazugeben, 30 Minuten kochen lassen.
Lorbeerblatt herausnehmen, alles pürieren und
durch ein Sieb passieren. Nochmals kurz aufkochen.

1 EL Knoblauch-Senf

1 EL Bärlauch-Senf

200 ml Sahne

50 ml Weißwein

zugeben und gut umrühren.

Eventuell beim Servieren Croutons darüberstreuen.

Variante: Vor dem Servieren Shrimps dazugeben.