

Weißer Samtsuppe / Rahmsuppe

Zutaten für 10 Personen

50 g Butter

10 g Sellerie, in Würfel

20 g Lauch, nur das weiße, in Würfel

10 g Petersilienwurzel, in Würfeln

30 g Weizenmehl Typ. 405

1,2 l Brühe (**Grundrezept**) kalt vom Rind, Geflügel, Kalb, Fisch, Gemüse.

30 ml Eigelb pasteurisiert

0,1 l Sahne 30 %

10g Butter für Flöckchen

Zubereitung

1. Die Butter erhitzen, darin die weißen Gemüsewürfel ohne Farbe hell anschwitzen.



Küchentipp:

Durch das anschwitzen entstehende Aromastoffe. (Nur helle Gemüse dazu verwenden).

2. Das Weizenmehl einstreuen und ohne Farbe mit anschwitzen.

3. Die kalte Brühe je nach Geschmack-Richtung in kleinen Mengen zugießen, rühren, abschäumen, dann aufkochen und bei mittlerer Hitze weiter köcheln.



Küchentipp:

Beim Zusammenrühren der Mehl-Gemüseschwitze mit der Brühe ist es wichtig dass die Brühe kalt ist, damit kann es nicht zur Klümpchenbildung kommen. Mäßige Wärme verhindert das anhängen am Topfboden.

4. Eventuell Grundstoff zur Geschmacksbildung dazu geben



Küchentipp:

Wie zum Beispiel:

Geflügelknochen, Kalbsabschnitte, Fischabschnitte, Gemüse (Spargelschalen).

5. Die Samtsuppe durch ein Haarsieb passieren, wieder in den Topf geben.

6. Das Eigelb mit der flüssigen Sahne verrühren, dann einen Teil der Samtsuppe unterheben und in den Rest der Samtsuppe einrühren, nicht mehr kochen lassen.



Küchentipp:

Immer die Legierung (die meistens kalt ist) mit einem Teil der warmen Samtsuppe anrühren, damit kann es beim einrühren in die Samtsuppe nicht zur Gerinnung kommen.



Küchentipp

Jetzt den gesonderten Grundstoff ihrer Suppe zu Geschmacksverbesserung unterheben

(Siehe Ableitungen / Abwandlungen)

7. Zum Schluß die Butterflocken unterziehen

Ableitungen/ Abwandlungen

Geflügelfleisch in Würfel oder als Farce in Nockenform

Kalbfleisch in Würfel oder Blättchen, als Farce in Nockenform mit Pistazien

Fisch in Würfel oder als Farce in Nockenform

Gemüse passiert zu Geschmacks-Intensivierung:

Spargelpürre, oder Spargelstücke weiß und Grün

Zucchini ohne Schale, Blumenkohl, Spinat, Mangold

Champignon weiß, Morcheln

Kräuter der Saison (Kurz vor dem Servieren.)



Serviertipp:

Die Samtsuppen sollten in heiße Tassen oder Teller, mit der individueller Einlage serviert werden.



Küchentipp:

(Pro Person: 150-160 ml Samtsuppe.)

Allergenkennzeichnung:

Sellerie (I), Weizen (A1), Ei (C), Milch (G)

Beachten Sie die zusätzlichen Zutaten der verwendeten Brühe ihrer Wahl

Diät-Eignung

Vollkost

Leichte Vollkost (ohne Lauch, weniger Fett, ohne anschwitzen, zur Bindung Mehl-Butter verwenden.)

Fettstoffwechselstörung (ohne Butter dafür Margarine, ohne Legierung dafür Kondensmilch 4 % verwenden)

Diabetes mellitus (ohne Mehl dafür mit kalorienfreien Bindemittel abbinden.)

Purinarmekost (nur Gemüsebrühe verwenden, weniger Fett nehmen)

Vegetarische Kostform (nur Gemüsebrühe verwenden)