

# Safran Suppe

## Zutaten

- 80 g Kartoffeln
- 60 g Lauch
- 40 g Sellerie
- ½ Zwiebel
- 1 EL Oel
- ½ EL Mehl
- 500 ml Bouillon
- 15-20 Safranfäden
- 0,75 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Kartoffel, Lauch und Sellerie waschen, klein schneiden und mit der gehackten Zwiebel im Öl andünsten. Danach das Mehl beigegeben und verrühren, mit Bouillon ablöschen und gar kochen, mit dem Stabmixer pürieren. Safranfäden im Mörser mahlen, Weisswein zum Safran geben, danach der Weisswein mit dem Safran in die Bouillon giessen und nochmals leicht aufkochen. Rahm dazugeben, aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit geschlagenem Rahm servieren.

Bemerkung: Die Dosierung der Safranfäden können je nach Vorliebe mehr oder weniger Dosiert werden

Ä Guetä