

Kräftige Senfsuppe



4 Portionen



40 Minuten



Scharfer Senf & Süßer Hausmachersenf

Zutaten

25 g	Butter
3 EL	Mehl
50 ml	Sahne
1 l	Gemüsebrühe
100 g	Speck
1	kleine Stange Lauch
2 EL	scharfer Senf
1 EL	süßer Hausmachersenf
50 g	geriebener Käse (Gouda oder Bergkäse)

Zubereitung

Speck in einem Topf knusprig auslassen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Butter zum ausgelassenen Fett geben und die Hälfte der Lauchringe andünsten. Mit Mehl stauben und Brühe angießen. 10 Minuten köcheln lassen, danach mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss Senf und Sahne einrühren und nochmals erhitzen.

Zum Servieren mit Speck, Lauchringen und geriebenem Käse garnieren. Dazu passt frisches Weißbrot.

*Lustenauer
Senf*