



## Chicoréecrèmesuppe (Brüsseler)

<b>Saison</b>	Herbst / Winter	<b>Anzahl Personen</b>	4
<b>Zubereitungszeit</b>	30 Minuten	<b>Art des Menus</b>	Vorspeise

### Chicoréecrèmesuppe

1	EL	Butter	Butter erwärmen.
1		Zwiebel, gerüstet, gehackt	Zwiebel andünsten.
350	g	Chicorée, gerüstet	In Streifen schneiden und 5 Minuten mitdünsten.
1	dl	Weisswein	
1.5	EL	Maizena	Maizena mit Weisswein auflösen und zum Brüsseler geben.
5	dl	Gemüsebouillon	Mit Bouillon ablöschen. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
1	KL	Honig	Suppe mit dem Stabmixer pürieren.
Nach Belieben		Salz, Pfeffer	Honig begeben.
2	dl	Rahm	Würzen. Aufwärmen.
			Flaumig schlagen und vor dem Servieren leicht unter die Suppe ziehen oder Rahm in den Kisag geben und garnieren.
			Mit Streusel garnieren.

### Streusel

40	g	Baumnüsse	Grob hacken.
1	EL	Mehl	
10	g	Butter	
1/2	KL	Salz	Mehl, Baumnüsse, Butter und Salz mischen.
			Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. <b>Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 10 Minuten rösten.</b>

**Autor/Quelle:** Association des paysannes vaudoises

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

