



WEIN.GUT.PAN

N U S S D O R F

## W e i n s u p p e

### » B e s c h w i p s t e W i n z e r i n «

*Zutaten für 4 Personen*

50 gr. Butter  
20 gr. Roher Schinken, fein gewürfelt  
20 gr. Zwiebeln, fein gewürfelt  
30 gr. Karotten, fein geraspelt  
20 gr. Sellerie, fein geraspelt  
20 gr. Lauch, fein geschnitten  
40 gr. Mehl  
¾ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe  
¼ Liter Gewürztraminer  
30 gr. Crème fraîche  
70 gr. Sahne  
Pfeffer & eine Prise Salz

*Zubereitung*

Den Schinken mit den Zwiebeln im Topf anschwitzen, das Gemüse untermischen und mit Mehl anschwitzen. Das ganze mit Brühe und Wein auffüllen und gut durchkochen lassen. Crème Fraiche hineingeben und mit Sahne legieren. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen.  
Als Krönung in jeden Teller vier bis fünf frische Traubenbeeren geben.

**Dazu empfehlen wir unseren Gewürztraminer und Sauvignon Blanc.**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden einen Guten Appetit.

Ihre Winzerfamilie Silke, Thomas, Hildegard und Theobald Pfaffmann

HAUS DER TROCKENEN WEINE