

ETTEHUSER Winzer-Suppe

(4 Personen)

Zutaten:

50 g Speckwürfel

½ Stängel Lauch

etwas Butter

Mehl

1 l **ETTEHUSER SÄNGERWY**, Müller Thurgau

3 dl Bouillon

2.5 dl Rahm

Salz

Pfeffer

kleiner Schuss Tabasco



ETTEHUSER SÄNGERWY

Eigenbau, Männerchor Eintracht Ettenhausen

Zubereitung:

Den Lauch in kleine Ringe schneiden. Den Lauch und die Speckwürfel in Butter dämpfen. Dann mit Mehl bestäuben und mit **ETTEHUSER SÄNGERWY** ablöschen. Die Suppe rund 3 h auf sehr kleiner Flamme ziehen lassen. Danach passieren und wieder aufkochen und die Bouillon und den Rahm dazu geben. Anschliessend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Am Schluss einen kleinen Schuss Tabasco zu geben.