

## Vorher oder einfach so!

Lässt die Geschmacksknospen tanzen und macht neugierig auf alles, was kommt:

### Jaspers Riesling-Rahm-Ratemal-Süppchen

Alle lieben Jaspers Riesling-Rahm-Süppchen. Doch am häufigsten hat wohl Jasper Bruysten, den viele von Euch aus dem Weingut Altenkirch kennen, das samtige Süppchen selbst gegessen. Er will sogar herausschmecken können, mit welchem Altenkirch Riesling da gekocht wurde. Kommt er aus dem Bodenthal, so fällt das Süppchen würziger aus. Kommt er aus dem Schlossberg, so besticht die Kreation durch eine pikante Säure, die den Gaumen putzt, erfrischt und bereit macht für weitere kulinarische Abenteuer. Einfach ausprobieren, dann wisst Ihr mehr ... Schmeckt himmlisch! Immer, nicht nur immer öfter.



### Riesling-Rahm-Süppchen

*für 4 Personen*

1 Knoblauchzehe

2 Möhren

1/4 Selleriestängel

2 große Kartoffeln

4 Schalotten

10 g Butter

1 l Hühnerbrühe

350 ml Lorcher Riesling, trocken

250 ml Sahne

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehe fein hacken, die Schalotten und Möhren in kleine Würfel, Sellerie und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen in Butter andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit der Hühnerbrühe und dem Lorcher Riesling ablöschen und so lange kochen, bis das Gemüse gar ist. Die warme Suppe mit einem Stabmixer oder in der Küchenmaschine pürieren und evtl. noch durch ein Sieb passieren. Zuletzt die Sahne hinzufügen und die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen servieren.