

Kraftbrühe mit Sherry

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

- 100 g Rüebli, in Würfeli geschnitten
- 100 g Sellerie, in Würfeli geschnitten
- 100 g Lauch, in kleine Stücke geschnitten
- 5 dl kräftige Rindsbouillon
- 0,75 dl trockener Sherry
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten, für die Garnitur

Zubereitung

1. Gemüse in siedendem Salzwasser knapp weich köcheln, abgiessen, wenig Lauch für die Garnitur beiseite legen.
2. Bouillon aufkochen, Sherry zugeben.
3. Gemüse in Suppentellern verteilen, mit der Suppe auffüllen, Schnittlauch darüber streuen, garnieren.



Energie: 180kJ / 43kcal, Kohlenhydrate: 3g, Eiweiss: 2g