

Senfsuppe

100 g	Schalotten	Schalotten pellen, halbieren, fein würfeln.
100 g	Kartoffeln	Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
30 g	Fett	Fett schmelzen und die Schalotten und Kartoffeln andünsten.
100 ml	Weißwein	Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
400 ml	Gemüsefond	Mit dem Gemüsefond, Milch und der Sahne auffüllen.
150 ml	Milch	20 Minuten kochen lassen
200 ml	Sahne	Suppe mit dem Schneidsieb pürieren, würzen, dann Senf unterheben.
	Salz, Pfeffer, Muskat	Mit Schnittlauchröllchen die Suppe servieren.
4 EL	Monschauer Senf	
2 EL	Schnittlauchröllchen	

