Zürcher Safransuppe

Für 4 Personen

40 Zwiebeln, geschält
40g Lauch, gebleicht, gerüstet
10g Knollensellerie
25g Butter
40g Weissmehl
1 PriseSalz
1 PrisePfeffer, weiss, aus der Mühle
1 Stk Lorbeerblatt
4g Safran, gemahlen
0.4 dl Vollrahm
0.4 dlWeisswein

Vorbereitung:

- Zwiebeln, Lauch, Sellerie in kleine Würfelchen schneiden

Zubereitung:

- Butter in ein Kochgeschirr geben und schmelzen
- Das Gemüse, die Zwiebeln, das Lorbeerblatt und den Safran dazu geben und mitdünsten
- Mit dem Mehl bestäuben und weiter dünsten
- Mit Weisswein ablöschen und leicht einreduzieren
- Mit Rahm auffüllen und ca. 10 Min. auf kleinem Feuer köcheln lassen
- Die Suppe mixen und durch ein Sieb passieren
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer und eventuell mit einem spritzigen Weisswein verfeinern