



KOCHEN MIT WEIN – UNSER REZEPTVORSCHLAG

Käse-Wein-Suppe

DIE ZUTATEN:

1	Zwiebel
40 g	Margarine
100 g	Gouda
40 g	Mehl
1/2 l	Brühe
1/4 l	Wein
1/8 l	Sahne
	Salz und Pfeffer

DIE ZUBEREITUNG:

Zwiebel fein würfeln, Gouda raspeln.

Margarine erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten,
mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen,

Gouda hinzugeben und schmelzen lassen.

Die Masse mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen lassen.

Wein und Sahne hineinrühren,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

● Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen einen **Blanc de noir**.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Weingut

Jakobi - Steffen