



Jahreszeitliches Sauerampfer - Schaumsüppchen mit Rauchlachs

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Schick und leicht im Frühsommer, schnell herstellbar.

Zutaten

- 1/2 l Fischfond, (selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/2 l Rinder oder Hühnerbrühe, (selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 60 g frischer Sauerampfer, gehackt
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Creme fraiche
- 50 g Butter
- Etwas Zitronensaft
- Etwas frischen Knoblauch (wenn man mag, geht auch ohne)
- 2 El Mehl.
- 30 g Rauchlachs pro Person als Einlage
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Sauerampfer putzen und in feine Streifen schneiden.

Schritt3

Mit der kalten Butter zu einer Sauerampfer- Butter verarbeiten.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die fein geschnittenen Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit 2 El Mehl bestäuben, 1 min.schwitzen lassen. Mit der Brühe, dem Weißwein und dem Fischfond auffüllen, leise 10 - 15 min. köcheln lassen.

Schritt6

Den Ansatz passieren und die Sahne und Creme fraiche dazu geben, Reduzieren lassen, bis eine leicht sämige Konsistenz erreicht ist.

Schritt7

Vor den Servieren mit der Sauerampfer Butter schaumig aufmixen, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft nachschmecken; die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt8

.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit Streifen von Rauchlachs, etwas geschlagener Sahne und Sauerampferstreifen garniert, servieren.

Schritt11

Warmes Baguette mit Knoblauchbutter dazu reichen

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, leicht, saisonal, warme suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jahreszeitliches-sauerampfer-schaumsueppchen-mit-rauchlachs/>