

Königinnensuppe



- **Küche:**Holländisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

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

Königinnensuppe heißt nicht nur so, sondern ist eine der **bekanntesten und beliebtesten Cremesuppen überhaupt.**

Man kann sie mit einem **Kalbsfond oder Hühnerfond** kochen und fein mit Weißwein, Zitrone abschmecken und mit Creme fraiche oder Sahne legieren. Als kräftigende Suppe empfehle ich, selbst die Bouillon aus Hähnchenfleisch einzukochen und die Suppe mit Hähnchenfleisch zu garnieren, alternativ natürlich mit aus Kalbfleisch.

Für eine etwas schnellere, vegetarische Version eignet sich auch eine Court Bouillon (aus dem Französischen für kurze Brühe).

Zutaten

- 750 ml heller, kräftiger Kalbs- oder Hühnerfond
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Mehl
- 40 g kalte Butter
- 1/4 l trockener Weißwein
- Saft ½ Zitrone
- ¼, l flüssige Sahne
- 3 El Creme fraiche
- 2 - 3 weiße Champignonköpfe, gesäubert, in hauchdünnen Scheiben
- Salz, eine Msp. Cayenne, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel in der Hälfte der Butter farblos anschwitzen und das Mehl dazu geben, das Mehl etwas „ausschwitzen“. Mit der Brühe aufgießen, glatt rühren, ca. 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt2

Den Weißwein, Zitronensaft, Flüssige Sahne und Creme fraiche dazu geben, mit Salz und einer Spur Cayenne abschmecken. Den Weißwein, Zitronensaft, Flüssige Sahne und Creme fraiche dazu geben, mit Salz und einer Spur Cayenne abschmecken.

Schritt3

Kurz vordem Servieren mit der restlichen, kalten Butter „aufmischen“ und mit den hauchdünn geschnittenen Champignonscheiben anrichten. Bei einer selbstgemachten Brühe mit Hühnerfleisch (oder Kalbsfleisch) garnieren.

Königinnensuppe: Holländische Küche

Im Gegensatz zu der italienischen oder französischen, ist die holländische Küche hauptsächlich gekennzeichnet von einfachen und deftigen Speisen und reichhaltiger Hausmannskost. Einfaches und nahrhaftes wie die Königinnensuppe sind beliebt.

Für diejenigen, die noch eine schmackhaft-herzhaft niederländische Suppe ausprobieren möchten, haben wir **3 tolle Rezeptideen:**

Käsesuppe "Holländische Art" - Eine herzhaft-deftige Käsesuppe mit Schweinemett, Gouda und Porrèe.

Holländische Spinatrahmsuppe mit Gouda-Käsenocken Wie man unschwer erkennt, sind Käsesuppen in Holland ebenso beliebt wie hierzulande - hier eine leckere Version mit Spinat und Käse.

Zitronengrassüppchen mit Jakobsmuscheln und Ginschaum - Tolle Cross-over Küche und eine moderne Interpretation mit asiatischem Touch, edel, aromatisch und erfrischend!

Rezeptart: Gebundene Suppen, Schnelle Rezepte, Suppen, Warme Vorspeisen **Tags:** hausgemacht, herzhaft, traditionell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)417
- KH (g)12,5
- Fett (g)3,2
- Eiweiß (g)4,8
- Ballast (g)2,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/koeniginnensuppe/>