



Schalotten-Joghurt- Suppe

Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?

Diese Suppe stammt aus Deutschland und erinnert an großartige Abende mit Freunden.

Die Zutaten für diese Suppe sind:

(für 6 Portionen)

400 ml Gemüse- Fond / Gemüse Brühe

250 g Schalotten

5 Thymian- Stiele

2 Esslöffel Mehl

$\frac{1}{2}$ Liter Milch

2 Esslöffel Butter

300 g Rahm- Joghurt

Salz und Pfeffer

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Die Schalotten mit kochendem Wasser übergießen und 10 min stehen lassen, dazu ein wenig Thymian, die Schale abziehen und die Schalotten in Ringe schneiden. Die Schalotten mit dem restlichen Thymian in Butter andünsten, sodass die Schalotten keine Farbe haben. Etwas würzen. Die Schalotten mit Mehl bestäuben und unterrühren. Milch und Fond hinzugeben und aufkochen, dabei ständig rühren. Etwa 10 min bei kleiner Hitze kochen.

Butter im Topf braun anbraten. Den Joghurt in die Suppe rühren darin erwärmen aber nicht kochen. Die Suppe mit der braunen Butter beträufeln.

Am besten schmeckt die Suppe mit ein paar Weißbrotscheiben.

Diese Suppe serviert Ihnen:

Brüder-Grimm-Gesamtschule
Sarah Oetzel
