

Safran-S



Suppe mit Morcheln

Beste Zutaten, etwas Zeit und Freude am Kochen: Daraus wird ein edles Süsschen, mit dem Sie Ihre Gäste – und sich selber – verwöhnen können.



Zutaten

Vorspeise für 4 Personen:
pro Person
ca. 733 kJ/175 kcal

SUPPE

1 EL Butter
2 Schalotten*, fein gehackt
150 g Sellerie,
in kleinen Stücken
4 EL trockener weisser
Vermouth* (z. B. Noilly Prat)
6 dl Wasser
ca. 8 Safranfäden*
1 dl Rahm
1 TL Salz*
wenig Pfeffer

MORCHELN

80 g frische Morcheln*,
gut gewaschen, abgetropft
Bratbutter* zum Braten
2 EL trockener weisser
Vermouth* (z. B. Noilly Prat)
1 EL Wasser
2 Prisen Salz*
wenig Pfeffer

½ dl Rahm, steif geschlagen
und einige Safranfäden*
zum Garnieren

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten

*Diese Zutaten sind nicht als
Naturaplan-Produkte erhältlich.

Zubereitung

SUPPE: Butter warm werden lassen, Schalotten und Sellerie ca. 5 Min. andämpfen. Vermouth begeben, vollständig einköcheln. Wasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Safranfäden begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, würzen.

MORCHELN: Morcheln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Morcheln bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten. Vermouth und Wasser begeben, vollständig einköcheln, würzen.

Servieren: Suppe anrichten. Morcheln darauf verteilen, mit geschlagenem Rahm und Safran garnieren.

■ **Tipp:** Statt frische getrocknete Morcheln verwenden. Diese vor dem Braten ca. 15 Min. einweichen, gut waschen und abtropfen.

www.coopzeitung.ch/rezept



Aigle AOC Les Plantailles

Preis: Fr. 12.90/75 cl

Herkunft: Chablais,
Schweiz

Rebsorte: Chasselas

Genussreife:

2 bis 3 Jahre ab Ernte

Genusstemperatur:

10–12 °C

Erhältlich: in Ihrer

Coop-Verkaufsstelle oder

online unter: www.coop.ch