

Creme- und Einmachsuppen

Arbeitsmappe Peter Kirischitz©

Die Zutaten:



- **Butter und Mehl für die Roux blanc**
- **Heller Fond** und **Obers** zum Aufgießen
- **Butter** zum Montieren
- oder **Eidotter** und **Obers** zum Legieren

Die Zubereitung:



Welche Einmach- oder Cremesuppen kann man mit dieser Methode zubereiten?



Zutaten, die der Suppe Namen und Geschmack geben:
Champignon, Lauch,
Zeller, Karfiol,
Spargel, Schwarzwurzel,
Geflügel, Kalb, Fisch,
Gemüse, Kartoffel,
Knoblauch, Kräuter u.v.m.

Basisrezept

für einen Liter Suppe:

30g Mehl

30g Butter

¼ l Knochensud (weißer Fond, Hühnersuppe, Karfiol- Gemüse- oder Spargelfond)

¼ l Schlagobers

80g Zwiebel oder das Weiße vom Lauch

und die namens- und geschmackgebende Zutat (Huhn, Champignons, Zeller, Lauch, Karfiol....).

Vollenden

Einmachsuppen:

2 Eidotter

1/8 Liter Schlagobers

Cremesuppen:

40g Butterflocken (eiskalt)

1/8 Liter Schlagobers

Zuerst wird eine helle Einmach bereitet:



1.

2. l.

3.



4. Aufgießen

.

5. Namensgebenden Geschmacksträger (Spargel, Schwarzwurzel, Kohlsprossen....) begeben und in der gebundenen Suppe weich oder kernig kochen.

Tipp: Man kann auch die namensgebenden Geschmacksträger in Wasser oder Milch-Wassermischung, aber auch in Rind- oder Hühnersuppe extra kochen und mit dem so entstandenen Kochsud aufgießen.

6. Obers beifügen.

7. montieren oder legieren (siehe unten)

8. Mit gehackten Kräutern oder Petersilie bestreuen.

Es werden grundsätzlich zwei Arten der Vollendung unterschieden:



1. **legieren** ist eine Vollendung mit.....
Legierte Suppen nennt man **Einmachsuppen**.



2. **montieren** ist die modernere Art Suppen und Saucen zu vollenden.
Eiskalte

Montierte Suppen nennt man

Beispiele:

Knoblauchcremesuppe

1 Liter Rindsuppe
4-6 Zehen Knoblauch
50 g Zwiebeln
1/16 Liter Weißwein
Schnittlauch
40 g Butter
40 g Mehl glatt
1/8 Liter Schlagobers
60 g Butter zum Montieren



Fein gehackte Zwiebeln werden in Butter hell angeröstet und mit Mehl gestaubt. Zerdrückten Knoblauch beifügen und kurz mitrösten lassen. Diese Zwiebel-Knoblaucheinmach nun kurz überkühlen und mit siedender Rindsuppe und etwas Weißwein aufgießen und aufkochen. Schlagobers dazugeben und etwa 5 –10 Minuten verkochen lassen. Eiskalte Butterflocken zügig einrühren und nicht mehr aufkochen. Man richtet die Suppe mit Brot- oder gerösteten Semmelschnitten an und bestreut sie mit Schnittlauch. Tipp: Anstelle des Weißweines nehme ich gerne Noilly Prat oder einen anderen trockenen Wermut.

Karfiolinmachsuppe

1 ¼ Liter Hühnersuppe, oder der Karfiolsud
Einmach:
10 g Butter
20 g Mehl
1/8 Liter Schlagobers
100 g Karfiol
zum Legieren:
1/8 Liter Schlagobers
1 Dotter

Eine Einmach gießt man mit dem Wasser, in dem man die als Einlage zu verwendenden Karfiolröschen gekocht hat, allenfalls auch mit Knochen- oder Fleischbrühe und Schlagobers auf und lässt dies gut verkochen. Binden: (Legieren) mit 1 Dotter, der mit Schlagobers versprudelt wurde. Einlage: Außer Karfiolröschen gibt man auch in Butter gedünstete Champignons oder gebähte Semmelschnitten in die Suppe, eventuell auch gekochtes Kalbfleisch, grüne Erbsen und ähnliches, auch Dillkraut, Petersilie oder frische Kräuter. Diese Suppen können auch vegetarisch zubereitet werden, indem man statt der Rindsuppe unseren Karfiolsud verwendet.

Karfiolsuppe (vegetarisch)

1 Liter Wasser
100 g Karfiol
Salz
Kümmel
¼ Liter Milch
Einmach:
40 g Butter
40 g Mehl
60 g Zwiebel
1/8 Liter Schlagobers
2 Eidotter zum Legieren
oder
30 g Butter zum Montieren



Der Karfiol wird in kleine Röschen geteilt und dann in Salzwasser mit ein wenig Kümmel und Milch nicht allzu weich gekocht. Die hübschen Röschen werden in kaltem Wasser aufbewahrt, die minder schönen und der Strunk durch ein Sieb passiert oder mit ein wenig Karfiolsud im Mixglas (oder mit dem Stabmixer) püriert. Die fein gehackten Zwiebeln werden in der Butter angeschwitzt, mit dem Karfiolwasser aufgegossen, das Karfiolpüree beigegeben und gut verkocht. Kurz vor dem Anrichten die restlichen Karfiolröschen beigegeben. Abschließend wird die Suppe mit Eidotter und Obers legiert oder mit Butterflocken und Schlagobers montiert.
Einlage: Eventuell gebähte Semmelschnitten oder Croûtons.