

# Safransuppe

200g Voll Rahm

Zwiebel, mittelgross, geschält, halbiert

1 Stück Lauch, ca. 5cm lang, halbiert

50g Butter

50g Mehl

200g Milch

1 Briefchen Safran

800g Gemüsebouillon

60g Speckwürfeli

2 Scheiben Brot vom Vortag

Salz & Pfeffer

Rühraufsatz einsetzen. Rahm in den Mixtopf geben und Stufe 3 ohne Zeiteinstellung unter Beobachtung steif schlagen. Umfüllen. Kühlstellen. Mixtopf kurz spülen.

Zwiebel & Lauch in den Mixtopf geben 6 Sek., Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben, Butter begeben und

1.40 Min., 100 Grad, Stufe 1 dünsten. Mehl begeben

3 Min., 95 Grad, Stufe 1 dünsten. Nach 2 Min. die Milch langsam auf das laufende Messer fliessen lassen.

Safran & Bouillon dazu geben und alles für

15 Min. 90 Grad Stufe 1 aufkochen.



In dieser Zeit Speckwürfeli mit den Brotwürfeli in einer beschichteten Bratpfanne anbraten.  
Beiseite stellen.

Die Suppe mit Salz & Pfeffer würzen und 1 Min. Stufe 4-6 schrittweise ansteigend pürieren.

Die Suppe anrichten, ein Löffel geschlagener Rahm darauf und mit Speck & Brotwürfeli garnieren.

Dieses Rezept habe ich für Kids am Tisch geschrieben.

