

Randencrèmesuppe

Zutaten für 8 Personen

4	EL	Bratbutter	
4		kl. Zwiebeln	Fein gehackt, in Butter dünsten
1		kl. Knollensellerie	Gewürfelt, dazugeben, mitdünsten
500	g	Randen, gekocht	Klein gewürfelt, beigeben
1		Lorbeerblatt	Beigeben
1.5	l	Gemüse-/Rindsbouillon	Beigeben und ca. 45 Min. köcheln, ev. etwas Wasser nachgiessen, Lorbeerblatt entfernen. In Blender pürieren und durch Sieb streichen, Aufkochen
		Salz, Pfeffer	Abschmecken
		Servieren	
2	dl	Rahm	Darunter ziehen, in Suppentasse anrichten
		Sauerrahm	Garnieren
		Petersilie	Darüber geben