

## 1 Fränkische Mostsuppe

Je 30 g Zwiebeln  
Weißes vom Porree, Sellerieknolle und  
Möhren  
30 g Butter  
40 g Mehl  
500 ml Geflügelfond  
500 ml fränkischer Weißwein (Spätlese)  
250 ml Schlagsahne  
2 Lorbeerblätter  
10 Pfefferkörner  
Salz  
Muskatnuß  
Zucker

Einlage:

4 Scheiben Weizenbrot (ohne Rinde)  
2 EL Butterschmalz  
3-4 Msp. Zimtpulver  
200 ml Sahne  
1 Beet Kresse

- 
1. Das Gemüse putzen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin hell anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fond, Wein und Sahne auffüllen. Lorbeer und Pfefferkörner dazugeben und bei mittlerer Hitze 20 –25 Minuten offen kochen lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb streichen, mit Salz, Muskatnuß und 1 Prise Zucker würzen.
  2. Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden, in heißem Butterschmalz goldbraun rösten und mit Zimt würzen. Die Sahne steif schlagen und die Kresse vom Beet schneiden. Die heiße Suppe mit Sahne, Zimtkrusteln und Kresse garnieren.