

Rezept Arvenholzsuppe

Zutaten

200 g	gelbe Zwiebeln	200 ml	trockener Weisswein (z. B. Chasselas)
6	Knoblauchzehen	1 l	Wasser
200 g	Lauch, nur der weiße Teil	200 ml	Rahm
200 g	Knollensellerie	1 Handvoll	Arvenholzspäne
100 g	Karotten		Salz
100 g	weisser Rettich		frisch gepresster Zitronensaft
60 g	Butter		

*Kann auf Wunsch bei uns in der
Schreinerei abgeholt werden*

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse waschen, putzen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die Zwiebel-, Knoblauch- und Lauchscheiben darin andünsten, bis sie zusammenfallen.

Dann das restliche Gemüse dazugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls zusammenfallen lassen. Das Gemüse darf ruhig etwas Röstaromen bekommen, aber auf keinen Fall verbrennen.

Mit dem Weisswein ablöschen. Wasser, Rahm und das Arvenholz dazugeben und die Suppe etwa 2 Stunden zugedeckt bei sanfter Hitze köcheln lassen, bis sich das Gemüse zwischen zwei Fingern problemlos zerdrücken lässt und sehr fade schmeckt.

Die Suppe durch ein Haarsieb abseihen und mit Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Falls die Suppe zu wenig nach dem Holz schmecken sollte, kann nochmals etwas Holz dazugegeben werden.

Danach noch so lange ziehen lassen, bis das gewünschte Resultat erreicht ist, und die Suppe erneut abseihen.

Der Zitronensaft sollte auf jeden Fall erst ganz kurz vor dem Servieren dazugegeben werden, damit sich seine Frische hält und die Suppe neben ihrer Wärme und Tiefe auch frisch schmeckt.

bun appetit!

