



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Safransüppchen

Hasenrücken im Blätterteig an Pilzsauce

Kokoscreme mit Ananas

Zutaten:

Zubereitung:

Safransüppchen

1 EL Butter
2 Stk Zwiebeln
200 g Kartoffeln
1 L Gemüseboullion

Butter in der Pfanne warm werden lassen. Gehackte Zwiebeln begeben, andämpfen. Kartoffeln und Gemüseboullion zugeben und aufkochen. Auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten köcheln. Alles im Mixer pürieren und in die Pfanne zurückgeben.

100 g Sauerrahm
2 Brief Safran
3 EL Noilly Prat
1.5 EL Maizena
Salz, Pfeffer

Sauerrahm , Safran und Noilly Prat zugeben (damit die Suppe schön gebunden ist, etwas Maizena im Vermouth auflösen und durch ein Sieb zur Suppe geben). Mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und servieren.

Schnittlauch Garnitur