

Düsseldorfer Senfsuppe

Wusstet Ihr, dass schon van Gogh eine solche Schwäche für echten Düsseldorfer Senf hatte, dass er ihn malte? Kein Scherz! Wahrscheinlich hätte er unser heutiges Sूपpchen geliebt: Düsseldorfer Senfsuppe.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

Zutaten:

- ½ Stange Lauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Alt-Bier (alternativ mehr Gemüsebrühe)
- 200 ml Sahne
- 1 EL scharfen Düsseldorfer Senf
- 1 EL mittelscharfen Düsseldorfer Senf
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL gehackte Blatt Petersilie

Zubereitung:

- Lauch gut waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- In einem Topf Lauch und Zwiebel in der Butter andünsten lassen und mit Mehl bestäuben.
- Nun die Gemüsebrühe, Alt-Bier, Sahne, scharfen und mittelscharfen Senf dazugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Senfsuppe in Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt gebuttertes Landbrot – **Mahlzeit!**