



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

# Steirische Junkersuppe mit Schwarzbrotchips (Weißweinsuppe)



## ZUTATEN für 4 Personen:

- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- 15 g Mehl
- 1/4 l Weißwein
- 1/2 l Gemüsefond
- 1/4 l Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- Prise Zucker

## ZUBEREITUNG:

Schalotte fein würfeln. Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Mehl darüberstäuben und etwas anschwitzen lassen. Wein, Gemüsefond und Schlagobers zugießen, glattrühren und 10 Minuten unter Rühren kochen lassen. Die Junkersuppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen, dann durch ein Sieb gießen und zum Beispiel mit Schwarzbrotchips, Sterznockerln oder Schwarzbrotknödeln anrichten.

## Tipp aus der Küche:

Man kann anstatt dem Mehl auch zum Schluss mit Maizena die Suppe binden.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag  
**#SchlossSeggauJunkersuppe** mit uns teilen.