

Samt-/Rahmsuppen - Potage velouté/Potage crème

Zutaten für ca. 1,5 Liter:

40 g	Butter
150 g	Zwiebeln und helle Lauchteile, gewürfelt
40 g	Mehl
500 g	Grundstoff z. B. Champignons od. Spargel od. Blumenkohl o. ä.
1 l	heller Fond
Salz, Pfeffer, Zucker, Prise Muskatnuss, Spritzer Zitronensaft	

Vorbereitung:

Grundstoff entsprechend vorbereiten, Abschnitte (z. B. Champignonstiele) aufbewahren.

Einlage herstellen z. B. Champignonscheiben dünsten oder Blumenkohlröschen kochen.

Zubereitung:

1. Helle Roux (Mehlschwitze) herstellen!
Butter zerlassen, Zwiebel-, Lauchwürfel und Abschnitte (z. B. Champignonstiele) anschwitzen.
Mehl mitschwitzen (ohne Farbe).



Geschmacksbildung!

Die Stärke wird zu Dextrinen abgebaut (Dextrine geben eine sämige Bindung), der Mehlgeschmack wird gemildert.

2. Mit kaltem Fond auffüllen und bis zum Aufkochen rühren.



Die Konsistenz wird bestimmt!

Das Absetzen der Stärke und das Anbrennen wird verhindert.



Roux heiß – Fond kalt

3. Gewürze zugeben,
Suppe ca. **20-30 Minuten** leicht kochen lassen.
Anschließend aufmixen und passieren.

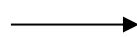


Die Suppe bindet, der Mehlgeschmack „kocht aus“!

Aromastoffe gehen in die Suppe über.
Die Suppe wird „luftiger“.

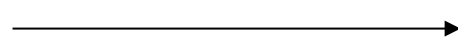
4. Mit Sahne oder Liaison verfeinern, abschmecken und noch mal kurz erhitzen.

Liaison (ca. 125 ml Sahne, 1 Eigelb)



Samtsuppe

Sahne (150 ml)



Rahmsuppe

5. Mit passender **Einlage (vorbereitetes Gemüse)** und Garnitur (Kräuter, Croûtons) servieren.