Artikel vom 24.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 07:03 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mosterdsoep-als-vorspeisenklassiker

Mosterdsoep als Vorspeisenklassiker



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen):

100 g Butter

60 g Weizenmehl

1,5 l warme Gemüsebrühe

200 ml Crème fraîche

100 ml Sahne

100 g grobkörniger Senf

1 bis 2 Frühlingszwiebeln

100 g Speckwürfel

1 Prise Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter in einem mittelgroßen Topf schmelzen, dann das Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen klümpchenfrei verrühren. Die Mehlschwitze dann für etwa 2 Minuten leicht bräunen lassen. Nach und nach die warme Gemüsebrühe dazugeben und immer wieder mit der Mehlschwitze verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Immer wieder kurz einkochen lassen, damit die Suppe gut eindickt. Nach etwa 10 Minuten Senf, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zugeben. Dann die Hitze reduzieren, Crème fraîche und Sahne einrühren und nun die Suppe nicht mehr kochen lassen, die Suppe abschmecken. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Suppe mit Zwiebelringen und Speckwürfeln garniert servieren.

Kathrin Fries