



Rezept von
KARIN SCHENKER



ROSMARINSUPPE MIT GEFLÜGELSPIESS

Menge

Für 4 Personen



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 4 Zweige Rosmarin
- 125g weisse Champignons
- 125ml Gemüsebouillon
- 125ml Weisswein
- 125ml Halbrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 2 Pouletbrüstchen, ohne Haut
- Honig
- Butter oder etwas Öl

Diese Suppe eignet sich hervorragend als Vorspeise. Kann aber ebenso gut auch als Hauptspeise serviert werden.



STEP 1 Die Zwiebeln fein würfeln und in der heissen Butter anbraten. Die Champignons putzen und in Würfel schneiden, beifügen und mitbraten. Vom Rosmarin die unteren Nadeln abstreifen, nur oben etwas Grün stehen lassen. Die Stängel werden dann für die Spiesse verwendet. Die Rosmarinnadeln ebenfalls anbraten.

STEP 2 Mit der Bouillon und dem Wein aufgiessen und aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und abseits eine Stunde mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Danach das Gemüse durch ein Sieb abgiessen. Wer die Suppe etwas dickflüssiger mag, püriert alles im Mixer. Den Halbrahm in die Suppe geben und diese erneut aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

STEP 3 Die Pouletbrustfilets in gleichmässige Würfel schneiden und auf die Rosmarinspiesse stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Butter oder heissem Öl braten.

STEP 4 In 8 kleine Gläser je einen Klecks Honig auf den Boden geben und mit der heissen Suppe aufgiessen. Die Spiesse über den Glasrand legen und sofort servieren.

Hinweis

Die Suppe kann bereits am Vortag fertig zubereitet werden. Die Spiesse werden frisch gebraten. Anstelle von Poulet können andere Fleischsorten oder auch Shrimps verwendet werden.

