

## Rezept Chilisenfsuppe

### Zutaten:

- 1 Schalotte
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 250 ml Wasser
- 1 1/2 Würfel Hühnerbrühe
- 1 Glas Ingwerstücke in Sirup
- 3 EL Schwerter Chilisenf
- 20 ml Sahne
- 2 EL Ingwersirup

1 Schalotte würfeln und andünsten.

Mit 50 g Butter und 50 g Mehl eine Mehlschwitze machen.

250 ml Wasser nach und nach hinzugeben und verrühren. 1,5 Würfel Hühnerbrühe hineinbröseln und 5 Min. kochen. Die in Sirup eingelegten Ingwerstücke (6 Stück) in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Den Senf mit 3 EL Suppe in einem Schälchen anrühren und mit 20 ml Sahne und 2 EL Ingwersirup in der Suppe verrühren.

Guten Appetit wünschen

aus Holland  
Annika Schimansky

und die Schwerter Senfmühle

