

**Hartmut Möllring**  
**Niedersächsischer Finanzminister**

## **Champagner-Senf-Suppe**

### **Zutaten für 4 Portionen**

- 1 Stück Sellerie (Tennisballgröße)
- 1 Stange Lauch (nur das Weiße)
- 1 EL Butter
- 20 g Mehl
- 1 l Kalbsfond
- 1 kleine Flasche Sekt (Piccolo)
- 2 TL Senf (Dijonsenf medium)
- 1/4 l Sahne
- 2 TL Senfkörner, grob gemahlen oder gemörsert
- 1/2 Bund Schnittlauch

### **Zubereitung**

Sellerie und Lauch klein schneiden und in Butter anschwitzen, dann bemehlen. Unter kräftigem Rühren den Kalbsfond angießen und 20 Minuten bei offenem Topf köcheln lassen. Anschließend durch ein enges Sieb passieren. Sekt, Senf und 0,125 l Sahne einrühren. Restliche Sahne steif schlagen. Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken und in Teller oder Suppentassen geben. 1 Sahnetuff darauf geben, Senfkörner grob darüber mahlen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Die Suppe ist von der Menge her so bemessen, dass sie nicht als komplette Mahlzeit, sondern als Zwischengang bei einem Menü vorgesehen ist.

22. November 2006

---

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:  
Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:  
Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)

