

**Joachim Erwin**  
**Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Düsseldorf**

## **Düsseldorfer Senfsuppe**

### **Zutaten für 2 Personen**

- 1 große Stange Lauch
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 250 g Crème fraîche
- 2 El Senf – extra scharf
- 2 El Senf – mittelscharf
- 2 El Senf – bayerisch süß
- Salz
- 2 TL Zucker
- Senfkörner
- 1 Stängel glatte Petersilie

### **Zubereitung**

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Lauchringe darin andünsten. Mehl darüber stäuben, Brühe angießen, aufkochen und etwa 10 Minuten bei geringer Hitze garen. Crème fraîche und Senf unterrühren und mit Salz und Zucker pikant abschmecken. Nach Wunsch mit etwas in Brühe gegarten Senfkörnern sowie Petersilie garniert servieren.

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)