Rezept

Safranrahmsuppe

Ein Rezept von Safranrahmsuppe, am 16.10.2026

Zutaten

2-3	Schalotten
100 g	Butter
200 ml	trockener Weißwein
475 g	Sahne
1/2	Limette
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1-2 EL	Mehl
600 ml	kräftige Brühe
2 TL	Safranfäden (ca. 1/2 g)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. 50 g Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin ca. 1 Min. andünsten. Mehl dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Brühe und 400 g Sahne dazugießen und offen bei mittlerer Hitze um ein Drittel einkochen lassen.

2. Safran und übrige Butter zur Suppe geben und mit dem Pürierstab kurz aufmixen. Den Saft der Limettenhälfte auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Limettensaft abschmecken. Übrige Sahne halb steif schlagen und unterheben. Die Suppe anrichten. Nach Belieben mit marinierten Garnelen und Gemüsestreifen garnieren.