

## Informationen zur Sendung vom 12.08.2025

### Monschauer Senfsuppe

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (4 Personen)

750 ml Gemüse- oder Rinderbrühe  
1 Zwiebel  
3 EL Butter  
2 EL Mehl  
100 ml Weißwein (optional)  
3 EL neutraler Senf  
200 g Sahne  
Salz  
Pfeffer

#### Außerdem

1 Handvoll Croûtons  
Etwas frische Petersilie oder  
Schnittlauch

#### Zubereitung

Die Sahne schlagen und zur Seite stellen.

Nun die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einem passenden Topf die Butter auslassen und die Zwiebelwürfelchen darin anschwitzen. Das Mehl zugeben, alles gründlich verrühren und die Mehlschwitze nach und nach mit Brühe und Wein ablöschen. Dabei weiterrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Dann drei bis vier Minuten köcheln lassen.

Den Senf einrühren, die Hälfte der geschlagenen Sahne unterheben und alles einmal kurz aufkochen. Zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Anrichten

Die Senfsuppe auf Tellern verteilen und mit einem Klecks Sahne, Croûtons und gehackten Kräutern vollenden.

#### Ullas Küchentipps

##### Welche Senfsorte passt am besten?

Der Senf, der in die Suppe kommt, sollte weder zu scharf noch zu süß sein. In der Regel stellen alle Senfmühlen ein klassisches Grundprodukt her. Viele aromatisierte Sorten haben einen zu starken Eigengeschmack. Den Senf immer zum Schluss in die Suppe rühren und nur kurz mitkochen lassen. So bleibt das Senf-Aroma optimal erhalten.

## Informationen zur Sendung vom 12.08.2025

### Monschauer Senfsuppe

Von Ulla Scholz

#### Selbstgekochte Gemüsebrühe

##### Zutaten

2,5 l Wasser  
100 g Lauch  
100 g Karotten  
100 g Pastinaken  
1 Petersilienwurzel  
100 g Sellerie  
5 Stück Trockentomaten  
1 EL getrocknete Steinpilze  
1 TL Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Liebstöckel  
Petersilienstängel  
Salz

##### Zubereitung

Das Gemüse putzen und in grobe Stücke teilen. Die Zwiebel mit Schale halbieren und mit den beiden Schnittstellen (ohne Fett) in einer Pfanne rösten. Einen Topf mit heißem Wasser befüllen und alle Zutaten hineingeben. Circa 40 Minuten köcheln lassen, anschließend den Topf zur Seite stellen. Besonders intensiv wird die Brühe, wenn das Gemüse über Nacht im Sud auskühlt.

Die Brühe durch ein feines Sieb gießen. Ist das Gemüse zu weich, kommt es weg. Hat es noch etwas Biss, kann es anderweitig verarbeitet werden.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**