

Rezept von



**NOSER  
INOX** 



## RANDENSUPPE

### Zutaten (für 4 Personen)

300 g Randen  
1 kleiner Lauch  
1 Zwiebel  
30 g Bratbutter  
4 EL Rotwein  
6 dl Gemüsebouillon  
1,5 d Vollrahm  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

1. Die Randen schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in dünne Rädchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Die Bratbutter in einem Kochtopf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Danach den Rotwein und die Gemüsebouillon dazugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen.
3. Anschliessend im Mixer oder mit einem Bamix fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe nochmals bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
4. Währenddessen den Vollrahm schlagen und unter die Suppe rühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Teller oder (Weck-)Gläser füllen und sofort servieren.