

# Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: Champagnercreme-Suppe

(c) Ramon Waser

**mehr Kochtipps:**

**[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Butter in einer Pfanne schmelzen
- Unter ständigem Rühren das Weissmehl dazugeben und zu einer homogenen Masse vermischen
- Mit der Gemüsebouillon ablöschen und ebenfalls unter ständigem Rühren die Suppe aufkochen
- Die Suppe ca. 20 Minuten leicht sieden lassen und danach den Vollrahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Kurz vor dem Servieren den Champagner dazugeben und nochmals erhitzen und gleich servieren

## Zutaten

- 40 g *Butter*
- 40 g *Weissmehl*
- 800 g *Gemüsebouillon*
- 200 g *Vollrahm*
- 250 g *Champagner*
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss*