



CHRISTOPH EMMENEGGER

3KÖNIGE ENTLEBUCH  
6162 ENTLEBUCH  
[www.3koenige-entlebuch.ch](http://www.3koenige-entlebuch.ch)

## KRÄUTERSUPPE «3KÖNIGE»



Für 4 Personen

1 Stk. Zwiebel  
1 Stk. Pfälzer-Karotte  
1 Stk. Stangensellerie  
1 dl Weisswein  
5 dl Kalbsfond  
1 El Maizena  
1 dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer und Muskatnuss  
  
1 El kalte Butter  
¼ Stk. Orangenzesten  
je ca. 3-5 g Petersilie, Schnittlauch, Maggikraut, Salbei, Oregano, Rosmarin

Zwiebel, Pfälzer-Karotte und Stangensellerie in kleine Stücke schneiden und Anziehen bis es eine leichte Farbe gibt. Mit Weisswein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Zirka eine Stunde auf leichter Stufe köcheln lassen. Maizena mit kaltem Wasser anrühren und die Suppe abbinden. Vollrahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

### **Finish**

Kalte Butter hinzugeben und aufmixen. Kräutermischung fein hacken und mit den Orangenzesten über die Suppe geben. Für mehr Kräutergeschmack einen Teil der Kräuter beim Aufmixen dazugeben.

**Tipp:** Das Rezept funktioniert auch mit «normalen» Karotten aus dem heimischen Garten!