

 <h2 style="color: green;">Crème de cresson</h2>	<h2 style="color: green;">Kressesuppe</h2>
<p>50 g de beurre 1 oignon 2 barquettes de cresson 1 l de bouillon de légumes sel, poivre, muscade, ciboulette 4 cl de vin blanc 2 jaunes d'œuf 125 ml de crème liquide 2 tranches de pain de mie 1 gousse d'ail</p>	<p>50 g Butter 1 Zwiebel 2 Schälchen Kresse 1 Liter Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch 4 cl Weißwein (knapp ½ Tasse) 2 Eigelb 125 ml flüssige süße Sahne 2 Scheiben Weißbrot 1 Knoblauchzehe</p>
<p>Faites fondre le beurre dans une casserole puis ajoutez l'oignon finement haché et laissez-le revenir quelques minutes Nettoyez le cresson puis ciselez-le. Incorporez-le à l'oignon et laissez réduire 2 min. Coupez la ciboulette (gardez-en un petit peu pour la décoration). Mouillez les oignons avec le bouillon, salez, poivrez et saupoudrez de muscade. Laissez mijoter quelques minutes puis ajoutez le vin. Mélangez l'œuf avec la crème puis liez la soupe Coupez le pain de mie en dés puis faites-les dorer dans le beurre fondu avec l'ail finement haché Disposez dans des bols préalablement chauffés, saupoudrez de ciboulette et servez accompagné des dés à l'ail</p>	<p>Die Butter in einem Topf schmelzen, feingehackte Zwiebel zufügen und einige Minuten andünsten. Kresse säubern und fein schneiden. Zu der Zwiebel in den Topf geben und 2 Min. reduzieren. Schnittlauch schneiden (etwas zur Dekoration davon zurückbehalten) Die Brühe zugießen, salzen, pfeffern und mit geriebenem Muskat bestreuen. Einige Minuten köcheln lassen, dann den Wein zugeben Eigelb +Sahne vermischen, die Suppe binden Das Weißbrot in Würfel schneiden und in zerlassener Butter und feingehackter Knoblauchzehe goldgelb rösten. Suppe in vorgewärmte Schüsseln geben, mit Schnittlauch bestreuen und mit den Knoblauchbrotwürfeln servieren</p>



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

