

Rezept des Monats: April



Kressesuppe für 4 Portionen

Zuerst schwitzt man

100 g Sellerie
100 g Zwiebel
100 g Lauch (weiß)
50 g Butter

in der Pfanne an und gibt dann

20 g Mehl

zum mitrösten dazu. Danach gießt man mit

450 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
250 ml Sahne

auf und lässt alles mit

1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren

ca. 30 Minuten kochen, bis alles weich ist.

Aus dieser Grundsauce das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen. Dann alles pürieren bis keine Stückchen mehr vorhanden sind und mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein wenig Zucker abschmecken.

Noch mal 10 Minuten köcheln lassen und zum Schluss passieren.

Direkt vor dem Servieren:
Frisch gehackte Garten- und Brunnenkresse dazugeben
und zusammen aufmischen.

Guten Appetit!



Das Hotel „Alter Wirt“ ist DAS Traditionshaus in Grünwald.
Seit über 90 Jahren befindet sich der Familienbetrieb
in Besitz von Familie Portenlänger.

Alter Wirt GmbH
Marktplatz 1
82031 Grünwald

Geschäftsführer:
Ulli Portenlänger

Tel. +49(0)89-641 93 40
Fax +49(0)89-641 93 499
info@alterwirt.de
www.alterwirt.de

Bankverbindungen:
HypoVereinsbank Grünwald
BLZ 700 202 70
Konto 830 100
IBAN:
DE 47 7002 0270 0000 8301 00
SWIFT (BIC) HYVEDEMMXXX

Postbank München
BLZ 700 100 80
Konto 125 456-802

Ust. ID-Nr. DE 129284312
StNr. 143/804/42505
HRB 94984

Hotel-Restaurant