

## Tomatensuppe

Schwaden, Speck, Dill, Zwiebeln, Tomaten in Butter anschwitzen.  
oregano, Chayennepfeffer, lemonen Pfeffer, Knoblauch } gut  
und Tomatenmark, (Tomatenreste - Schalen) } Mühren  
mit Mehl andicken und gut durchrühren;  
Brühe auffüllen und ca 10-20 min kochen lassen  
Mit Sahne und evtl Rauchsatz abschmecken, Salz  
durch Spitzsieb passieren ☞ (gekörnte Brühe)

---

## Champignoncremesuppe

Champignons } in Scheiben schneiden und  
Brühe } in kochende Brühe geben  
Dill - feingeschnitten dazugeben  
Salz } abschmecken  
Knoblauch }  
Zitronensaft, Weißwein }  
so lange kochen bis Champignons gar sind!  
Kurz vor dem servieren mit Eigelb und Sahne legieren  
☞

## Lauchcremesuppe:

lauch in ~~Teil~~ ~~rest~~  
Mehl Speck Brühe oder Fond  
Butter Salz  
Gewürze

Den lauch in der Butter anschwitzen und die Speck-  
würfel dazugeben. mit Mehl andicken und gut ver-  
rühren. mit Fond oder Brühe auffüllen und  
kochen lassen. lauchjulienne nach dem  
passieren dazugeben und mit Salz, Krustat  
abschmecken.