



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Weinberglauchsuppe

Für 4 Personen:

250 g	Kartoffeln, festkochend, geraspelt	-Für die Weinberglauchsuppe die Butter mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und den Lauch darin kurz glasig dünsten. Die Kartoffeln dazu geben.
125 g	Weinberglauch, in Streifen geschnitten	Mit dem Kräuterfond 3 Minuten kochen. Mit Meersalz würzen und abschmecken.
1 EL	Butter	
2 EL	Sonnenblumenöl	-Rezeptblatt mit Rindertatar mit Johanniskrautöl extra
	Meersalz	
750 ml	Kräuterfond	
4	Weinberglauch	-Das Rindertatar mit dem Rösti einrollen und in Portionsringe drücken. Mit etwas Sonnenblumenöl den Boden leicht anbraten.
4	Wiesenschaumkraut	
4	Johanniskraut	-Zum Anrichten die Weinberglauchsuppe in vorgewärmte tiefe Teller verteilen und das Tartar in die Mitte legen. Mit Weinberglauch, Wiesenschaumkraut und Johanniskraut garnieren.