

## Mosterdsoep (niederländische Senfsuppe)

**Zu Gast: Harry Wijnvoord**

Frietjes, Kibbeling, Bitterballen, Poffertjes - die niederländische Küche hat mehr zu bieten als die üblichen Verdächtigen. Zum Beispiel die traditionelle Mosterdsoep – eine Senfsuppe.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 50 Min. · 4 Portionen

---

### Zutaten

---

50 g Butter

60 g Mehl

125 ml Sahne

1 l Gemüsebrühe (Hühnerbrühe geht auch)

2-3 EL körniger mittelscharfer Senf

Salz und Pfeffer

etwas Schnittlauch für obendrauf

(wer mag: magere Speckwürfel oder geräucherten Lachs oder Mettwurst als Suppeneinlage)

### Zubereitung

---

1. Zuerst bereitet ihr die Mehlschwitze vor. Gebt 50 g Butter in einen Topf und lasst die Butter langsam schmelzen. Dann rührt ihr 60 g Mehl ein und lasst diese Mischung ca. 10 Minuten bei sehr niedriger Temperatur garen.
  2. Erst jetzt kommt die Flüssigkeit dazu. Rührt nach und nach 1 Liter Brühe mit dem Schneebesen ein. Möglichst so, dass sich keine Klümpchen bilden. Dann lasst ihr die Brühe für weitere 10 Minuten vor sich hin köcheln.
  3. Dann gebt ihr 2 bis 3 EL Groninger Senf (oder anderen körnigen mittelscharfen Senf) dazu und rührt ihn gemeinsam mit 125 ml Sahne ein.
  4. Zum Schluss schmeckt ihr die Suppe mit Salz und Pfeffer ab und gebt zum Servieren frisch geschnittenen Schnittlauch auf die Suppe.
  5. Wenn ihr mögt, könnt ihr magere Speckwürfel oder geräucherten Lachs oder Mettwurst als Suppeneinlage nehmen. Ist aber kein Muss.
-