

Weinsuppe



Zutaten

- 6 dl Gemüsebouillon
- 3 dl Weisswein, fruchtig
- 1.5 dl Rahm
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Bund Petersilie, glattblättrig
- 5 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

6 dl Gemüsebouillon und 3 dl fruchtiger Weisswein (z. B. Chardonnay oder Gewürztraminer) aufkochen und offen 5 Minuten kochen lassen. Dann 1½ dl Rahm beifügen und alles nochmals 8–10 Minuten kräftig einkochen lassen. Inzwischen 2 Scheiben Toastbrot klein würfeln und in einer beschichteten Bratpfanne in 1 Esslöffel Butter knusprig rösten. Beiseitestellen. 1 Bund glattblättrige Petersilie hacken. 5 Eigelb in einer Schüssel verrühren. Etwa 1/3 der kochend heißen Suppe dazurühren, dann diese Mischung zur restlichen Suppe geben und unter ständigem Rühren noch so lange erhitzen, bis sie leicht bindet. Vorsicht: Die Suppe darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit Croûtons sowie Petersilie bestreuen.

(Quelle: wildeisen.ch)