

Weinschaumsuppe



Rezept für 6 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Kasserolle, Bouillon, Weisswein, Eier, Maizena:

Alle Zutaten bis und mit Eier der Reihe nach mit den Schwingbesen des Handrührgerätes unter die Bouillon rühren. Achtung: Die Suppe darf nicht kochen, wegen der Gerinnungsgefahr der Eier.

Rahm, Salz, Pfeffer aus der Mühle:

Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis *vors* Kochen bringen, Pfanne sofort von der Platte ziehen, ca. 1 Minuteiterrühren. Rahm darunterziehen, warm werden lassen, mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen

Anrichten:

Suppe sofort in vorgewärmten Suppentellern verteilen. Schnittlauch auf die Suppe streuen



Zutaten

2 ½ dl Weisswein, trocken (z.B. Chardonnay, Riesling)
1 EL Kartoffelmehl oder Maizena (Saucenbinder)
2 frische Eier
6 dl Fleischbouillon, ausgekühlt
1,5 dl Rahm (Sahne), leicht geschlagen
Salz, Pfeffer nach Bedarf
Schnittlauch fein geschnitten, für die Garnitur

Bemerkungen

Kochanlass vom 29. November 2008 verantwortlich Walter Walser