

Solothurner Wysüpli

4-Personen

Zutaten:

4	-	dl Fleischbouillon
4	-	dl Weisswein (Chasselas, Chardonnay)
1	-	Karotte, in Würfeli
100	-	gr. Lauch, fein geschnitten
1	-	dl Saucen Halbrahm
2	-	Eigelbe, frisch
wenig	-	Paprika
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz aus der Mühle
½	-	Bund Schnittlauch, in Röllchen
1	-	ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42cm)
1	-	Eigelb, verklopft^

Zubereitung:

Die Gemüsebouillon und den Wein zusammen Aufkochen, Hitze reduzieren, ca.5-Minuten köcheln.
Die Karottenwürfeli und den fein geschnittenen Lauch dazugeben und etwa 10-Minuten mitköcheln.
Pfanne vom Herd nehmen.

Saucen-Halbrahm und die Eigelbe verrühren, langsam unter Rühren in die Suppe giessen, dann bis kurz vors Kochen bringen, vom Herd nehmen.

Mit Paprika , Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und in Suppentassen verteilen.

Cirka 10- Minuten abkühlen.

Schnittlauchröllchen darüber verteilen.

Den ausgewallten Blätterteig längs und quer halbieren.

Die Tassenränder aussen mit dem verklopften Eigelb bestreichen und die Teigrechtecke darüberlegen, an der Aussenseite gut andrücken. Teig mit restlichem Eigelb bestreichen.

Backen: ca. 10-Minuten in der untereren Hälfte des auf 220-Grad vorgeheizten Backofens.

Hitze auf 180-Grad reduzieren, cirka 10-Minuten fertig backen.