

Südtiroler Weinsuppe

4-Personen

Zutaten:

- 3 - Scheiben Bauernbrot
- 3 - EL Butter
- 1 - EL frisch gehackter Majoran
- 6 - dl Hühnerbouillon
- 2 - dl trockener Weisswein
- 1 - EL Speisestärke
- 2 ½ - dl Rahm
- 4 - Eigelb
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Salz
- etwas - frisch geriebene Muskatnuss
- etwas - Zimtpulver
- etwas - frischer Majoran zum Garnieren



Zubereitung:

Das Brot entrinden, würfeln und in der erhitzten Butter mit dem Majoran zusammen anrösten.

Die Hühnerbrühe erhitzen, den Weisswein mit Stärke verquirlen und unterrühren. Rahm und Eigelb verquirlen und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Den Topf vom Herd ziehen, die Rahm-Ei - Mischung in die Brühe rühren.

Die Suppe bei kleiner Hitze unter ständigem Schlagen mit dem Schwingbesen erhitzen, bis sie gebunden ist, sie darf nicht mehr kochen!

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt würzen und abschmecken.

Die Weinsuppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten und mit den Brotwürfeln und frischem Majoran garniert sofort servieren