

Weinsuppe

4-Personen

Zutaten:

6	-	dl Gemüsebouillon
3	-	dl fruchtiger Weisswein (z.B. Chardonnay oder Gewürztraminer)
1 ½	-	dl Rahm
2	-	Scheiben Toastbrot
1	-	EL Butter
1	-	Bund glattblättrige Petersilie
5	-	Eigelb
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Muskat

Zubereitung:

Die Gemüsebouillon und den Weisswein aufkochen und 5-Minuten offen kochen lassen.

Den Rahm beifügen und alles nochmals 8-10 Minuten kräftig einkochen lassen.

Inzwischen 2-Scheiben Toast klein würfeln und in einer beschichteten Bratpfanne in Butter knusprig rösten. Beiseitestellen.

Die Petersilie hacken.

Die 5-Eigelbe 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.

In vorgewärmten Tellern oder Suppentassen anrichten, mit den Croûtons sowie Petersilie bestreuen und sofort servieren.