

Riesling - Suppe



Rezept für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 1 L Bouillon
- 3 dl Riesling Weisswein
- 1,2 dl Voll - Rahm
- 2 frische Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Blätterteig
- Trockenfleisch

Vorbereiten

- a Wenig Petersilie fein hacken.
- b 1,2 dl Rahm und 2 Eigelbe in Litermass verrühren.
- c 3 Esslöffel Butter und 3 Esslöffel Mehl vermischen.
- d 1 Liter Bouillon und 3 dl Riesling-Weisswein vermischt bereitstellen.

Zubereiten

- e Eine Suppenpfanne mit einer Knoblauchzehe ausreiben, den Knoblauch entfernen.
- f In der selben Pfanne das Mehl-Butter Gemisch schmelzen lassen und gut vermischen. (Vorsicht, nicht zu heiss werden lassen)
- g Das Bouillon - Weisswein Gemisch dazu giessen und unter stetem Umrühren aufkochen lassen.
- h Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Umrühren ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Soweit kann die Suppe vorbereitet werden, Fertigstellung vor dem servieren.

- l Zu Rahm/Eigelb Mischung in Litermass ca. 2 dl Suppe unter ständigem Rühren begeben.
- m Unter ständigem Rühren Masse zurück in Pfanne giessen.
- n Nach belieben noch abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- o Vorsicht! Suppe nur noch heiss werden lassen, sie **darf nicht mehr kochen!**
- p Suppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen verteilen, garnieren mit etwas fein geschnittener Petersilie.
- q Blätterteiggebäck und etwas Trockenfleisch dazulegen.