

Riesling - Suppe



Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
2 EL Mehl
6 dl Fleischbouillon
2 dl Riesling Weisswein
1,5 dl Voll - Rahm
2 frische Eigelb
Salz
Pfeffer
Peterli

Vorbereiten

Suppenteller in Wärmeschublade stellen
Zutaten abmessen und bereitstellen
Peterli fein hacken
Rahm und Eigelbe in Litermass verrühren

Zubereiten

Pfanne mit Knoblauchzehe ausreiben
2 gestrichene Esslöffel Butter in derselben Pfanne schmelzen
(Vorsicht, nicht heiss werden lassen)
2 gestrichene Esslöffel Mehl dazugeben und mit dem Schwingbesen
bei mittlerer Hitze gut vermischen, darf nicht braun werden!
Pfanne von der Platte nehmen
Bouillon und Weisswein auf einmal dazu giessen und umrühren
Pfanne wieder auf Platte geben und unter Rühren aufkochen
Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Umrühren ca. 15 Min. köcheln

Soweit kann die Suppe vorbereitet werden, Fertigstellung kurz vor dem Servieren.

Zu Rahm/Eigelb Mischung in Litermass ca. 1 dl Suppe unter ständigem Rühren begeben.

Unter ständigem Rühren Masse zurück in Pfanne giessen.

Nach belieben mit Salz, Pfeffer würzen

Suppe nur noch heiss werden lassen, sie **darf nicht mehr kochen!**

Suppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen verteilen

Nach belieben mit Peterli oder etwas fein geschnittenem

Trockenfleisch garnieren