

Die Weinsuppe

Rita Langguth

1/4 l Weißwein (z. B. U.L. Riesling Kabinett), 1/4 l kräftige Hühnerbrühe, 50 g Butter, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Creme Double, 1/8 l geschlagene Sahne, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer, Curry, geröstete Brotwürfel

Die Butter erhitzen, das Mehl anschwitzen und mit Wein und Brühe ablöschen. leicht köcheln lassen, damit sich die Menge reduziert, je nach gewünschter Konsistenz.

Nebenbei 2 Toastscheiben in Würfel schneiden und in der Pfanne mit einem bißchen Butter leicht anrösten.

Den Topf vom Herd nehmen, die Eigelb mit der Creme Double verrühren und langsam in die Suppe geben bei ständigem Rühren. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Curry würzen, nach Geschmack.

Vor dem Servieren die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen und mit den kleinen Brotwürfeln garnieren.

Hierzu empfehle ich:

Piesporter Günterslay Riesling Kabinett genießen