

Eisacktaler Weinsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1/4 l Fleischsuppe
1/8 l Weißwein (Weißburgunder oder Chardonnay)
3 Eigelb
100 ml Sahne
Prise Muskatnuss
1 Msp. Zimtpulver
Salz

Für die Einlage

2 Toastbrotsciben
40 g Butter
Muskatnuss

Zubereitung

- Die Fleischsuppe und den Weißwein in einen Topf geben.
- Die Sahne mit dem Eigelb verrühren und zur Suppe geben.
- Anschließend die Suppe erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen (die Suppe darf nicht kochen!)
- Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden.
- In einer Pfanne die Butter zergehen lassen, die Toastbrotwürfel dazugeben und unter ständigem Schwenken goldbraun rösten.
- Die cremig-schaumige Suppe mit Muskatnuss und Salz abschmecken, in Suppenteller füllen, mit den Brotcroûtons und Zimt bestreuen und gleich servieren.

Empfehlung

Die Suppe nie zum Kochen bringen, da sonst das Eigelb gerinnt!

Die teilnehmenden Betriebe der Eisacktaler Kost wünschen Ihnen gutes Gelingen und laden Sie herzlich ein, während der Eisacktaler Kost weitere kulinarische Kreationen aus heimischen Zutaten zu verkosten. Mehr Informationen zur Eisacktaler Kost finden Sie unter www.eisacktalerkost.info

