

Weissweinsuppe mit Gewürzcroûtons

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Suppe:

- 1 Schalotte, gehackt
- 3 cm Lauch, in Stücken
- 4 Peterlizweige
- 4 Thymianzweige
- 1 Lorbeerblatt
- 3 weisse Pfefferkörner, zerstoßen
- Butter zum Dünsten
- 4 dl Bouillon
- 1.5 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein
- 1 dl Rahm
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eigelb

Gewürzcroûtons:

- 3 St Toastbrot, Rinden abgeschnitten, klein gewürfelt
- wenig Butter
- Salz
- Pfeffer
- Lebkuchengewürz
- Peterli oder Thymian zum Garnieren



Zubereitung:

Schalotte, Lauch, Kräuter, Lorbeerblatt und Pfeffer in der Butter andünsten. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln, absieben. Suppe zurück in die Pfanne giessen, Weisswein und Rahm dazugeben, nochmals aufkochen. 5-10 Minuten ohne Deckel etwas einköcheln, würzen.

Eigelb in einer Tasse verrühren, wenig heisse Suppe dazugeben, mischen. Unter ständigem Rühren zur Suppe giessen. Suppe nicht mehr aufkochen, nach Belieben aufschäumen.

Croûtons: Brotwürfel in der Butter goldgelb und knusprig braten, würzen.

Suppe in tiefe Teller verteilen, Croûtons darauf verteilen, garnieren.