



Vorspeise

Südtiroler Weissweinsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1/4 lt	Fleischbouillon
1/8 lt	Weisswein (kräftiger Weisswein: Gewürztraminer oder Weissburgunder)
3 Stück	Eigelbe
1 dl	Rahm
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Zimtpulver
	Salz

Zum Servieren:

2 Stück	Toastbrot
40 gr	Butter
1/2 TL	Zimtpulver

Zubereitung:

Toastbrot

Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne mit Butter goldbraun rösten.

Fleischsuppe, Weisswein,
Rahm, Eigelbe

Die Fleischbouillon mit dem Weisswein in einen Topf geben, Rahm und die Eigelbe verrühren und ebenfalls zur noch kalten Suppe geben.

Anschliessend die Suppe kontrolliert erhitzen und dabei mit einem Schneebesen schaumig schlagen (die Suppe darf **niemals** kochen)

Sobald die Suppe zu einer cremig-schaumigen Konsistenz aufgeschlagen ist, mit Zimt und Muskatnuss abschmecken.

Toastwürfel, Zimt

Suppe auf Suppentassen aufteilen, mit Brotwürfel und mit Zimt bestreuen und sofort servieren.