

Weisswein-Samtsuppe

**Ein feinwürziger Klassiker.
Einfach raffiniert.**

Zutaten

100g Lauch
60g Butter
30g Mehl
3dl Weisswein, fruchtig
6dl Bouillon
4 Eigelb
2dl Rahm
Salz, Zimt
Schnittlauchringli

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

1 Lauch in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Lauch darin anschwitzen, Mehl zugeben und glatt rühren. Mit Wein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen. Unter ständigem Rühren aufkochen und 15 Minuten kochen lassen.

2 Eigelb und Rahm verrühren, die Suppe von der Platte nehmen. Die Eigelbmischung unter Rühren in die Suppe giessen.

3 Suppe kurz vors Kochen bringen. Vorsicht: Die Suppe darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Mit Salz und Zimt abschmecken und mit dem Mixstab schaumig aufschlagen. Mit Schnittlauchringli bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Am besten gelingt die Weinsuppe, wenn Sie sie im heissen (90 Grad) Wasserbad schaumig schlagen.
Anstelle von Weisswein können Sie auch Sekt verwenden.

