

Weinschaumsuppe mit Zimtcroustons

(für 8 Personen)



Zutaten:

4 EL Butter
4 EL Mehl
1,2 l gehaltvoller, fruchtiger Weisswein (+ 0,2 l zum Abschmecken)
1 l Hühnerbouillon (4EL)
0,5 l Rahm
8 Eigelb
8 Scheiben Toast
Salz, Pfeffer, Zimt gemahlen, Butter

Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl kurz darin anschwitzen ohne Farbe zu nehmen. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, die Hühnerbouillon zugießen und mindestens 10 Minuten kochen lassen.

Das Toastbrot entrinden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Brotwürfel zugeben, Goldbraun rösten und auf ein Küchenpapier geben und sofort mit gemahlenem Zimt bestreuen.

Die Eigelbe mit dem Rahm verrühren (Mixstab), die kochende Suppe von der Platte nehmen und das Sahne-Eigelbgemisch zusammen mit etwas Kochflüssigkeit mit einem Mixstab in die Suppe mixen. Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Wein (0,2 l) abschmecken.

Die Suppe in Teller oder Tassen geben und mit den Croutons servieren.