

Rieslingsuppe mit Zimtcroustons

Autor :Rene

Datum :10.12.1995

Kategorie :Vorspeisen, Suppen

Zutaten :

3 El. Butter

4 El. Mehl

500 ml Gemüsefond

500 ml Elsässer Riesling

Abgeriebene Zitronenschale

;Salz

;Weisser Pfeffer

1 Spur Zucker

1 Baguettebrot

3 El. Butter

3 Tl. Zimtpulver

Schwarzer Johannisbeersaft

Kerbelblättchen

Zubereitung :

Für die Suppe in einem Suppentopf die Butter schmelzen lassen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond auffüllen. Die Suppe mit Wein, Zitronenschale und Gewürzen abschmecken, 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Croutons das Baguettebrot in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne in der Butter rösten und mit Zimt bestreuen.

Die Suppe anschliessend in tiefe Teller giessen, jeweils etwas Johannisbeersaft einträufeln, mit einem Holzspiesschen zu einem dekorativen Muster verziehen und die Suppe mit Kerbelblättchen garnieren. Die Zimtcroustons dazu servieren.