



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

Trarbacher Weinsuppe

Sie wollen ein Herz gewinnen? Dann kochen Sie diese köstliche Suppe. Sie ist sehr einfach herzustellen und überzeugt sofort. Wir kochen sie öfter als Teil eines feinen Menues. Wichtig ist, daß der verwendete **Wein nicht zu trocken** ist.

Für 4 Personen

1/2 l starke Fleischbrühe
5 Eigelb
1/4 l Sahne
1/4 l halbtrockener Riesling oder Rivaner
Brotwürfel von 1 Brötchen
1EL Butter, Zimt

Brotwürfel in Butter anrösten, mit Zimt bestreuen. Heiße Fleischbrühe mit Eigelb, Sahne und Weißwein bei kleiner Hitze solange schlagen, bis die Masse schön cremig ist. In vorgewärmte Suppentassen füllen und mit Brotwürfeln und Zimt bestreuen.

Lassen Sie sich inspirieren, ergreifen Sie den Kochlöffel und los geht's!