

Grauburgunder Weinsuppe



Zutaten für 4 Personen:

4 Mandelkerne
4 Weintrauben
250 ml Rinderbrühe
150 ml Weißwein
100 ml Schlagsahne
4 Eigelb
Salz
Muskat
gemahlener Zimt

Zubereitung:

Mandeln fein hacken, Trauben waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Suppe Rinderbrühe und Weißwein erwärmen und in einen Schlagkessel geben, Sahne und Eigelb zufügen. Mit Salz, etwas Muskat und Zimt würzen und über einem kochenden Wasserbad am besten mit einem Schneebesen mehrere Minuten cremig-schaumig schlagen.

Suppe auf Teller geben und mit Mandeln und Trauben garnieren.

Rezept: Wolf-Rüdiger Völler, Foto: Christian Dresmann