AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	35 Min.	Winter	Osteuropa

WEISSWEIN-SUPPE



Rezept: Tine Giacobbo. Suppenkochbuch. echtzeit 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In der Wahl des Weines sind die Suppenköchinnen Tine Giacobbo und Katharina Sinniger präzise: Sie schlagen einen Kremser Riesling aus der Wachau vor. Die Suppe gelingt mit jedem guten trockenen Riesling.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

30 g	Bratbutter	1	Nelke
1.5	Zwiebel, fein gehackt	4 dl	Rahm
3 dl	Weisswein, Riesling		Salz, Pfeffer aus der Mühle
9 dl	Gemüsebouillon		
0.2	Zimtstange	1 Pr	Zucker
		1 Pr	Kardamonpulver
		1 Pr	Maizena

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter andünsten.
2. Mit Wein ablöschen, Bouillon, Zimt und Nelke beigeben. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen.
3. Zurückhaltend mit Salz Pfeffer, Zucker und Kardamon würzen. Mit etwas Maizena binden und die Hälfte des Rahmes ungeschlagen unterziehen.
4. Die zweite Hälfte des Rahms schlagen. Suppe durch ein Sieb passieren, abschmecken und den geschlagenen Rahm unterheben.