



Kulinarische Zeitreise auf Schloss Hof

Weinschaumsuppe **nach barockem Rezept**

Zutaten (6 Portionen):

- ❖ 0,25 l Weißwein oder alkoholfreier Apfelwein
- ❖ 1 EL Kartoffelmehl oder Maizena
- ❖ 2 frische Eier
- ❖ 0,6 l Fleischbouillon (ausgekühlt)
- ❖ 0,15 l Schlagsahne (flaumig geschlagen)
- ❖ Salz nach Bedarf
- ❖ Pfeffer nach Bedarf
- ❖ Schnittlauch, fein geschnitten (für die Garnitur)

Zubereitung:

Weinschaumsuppe

- 1 - Alle Zutaten der Reihe nach mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes unter die Bouillon rühren.
- 2 - Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren fast zum Kochen bringen.
- 3 - Pfanne sofort von der Platte ziehen, ca. 1 Min. weiter rühren.
- 4 - Rahm darunterziehen, warm werden lassen und würzen.