



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

750 ml	Weißwein
750 ml	Wasser
	Zitronenschalen, unbehandelt
	Gewürznelken
0,5 Stangen	Zimtrinden
	Piment, gemahlen
70 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1,5 EL	Mehl
20 g	Butter

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Wein können für diese besondere eher süße Weinsuppe auch Most, Schaumweine oder Cider verwendet werden.:

Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

Weinsuppe

Zubereitung

- Wein, Wasser, Gewürze und Zucker aufkochen.
- Die Eier und das Mehl mit etwas kaltem Wasser absprudeln, zum kochenden Wein geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, danach abseihen (um die Gewürze zu entfernen).
- Zum Schluss mit der kalten, in Stücke geschnittenen Butter montieren und die Suppe sofort servieren.