



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

Weinsuppe



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*