



Frankfurter sieben Kräuter - Suppe mit verlorenem Ei

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4-5

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 15m

• **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Mit den Kräutern und Aromen des Sommers, dazu ein wachswieches Ei, köstlich

Zutaten

- Für den Suppeansatz:
- 600 ml Rinderbrühe
- (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt, ersatzweise Instant - Gemüsebrühe)
- 125 ml trockener Weißwein
- 90 g frische gemischte Kräuter, gehackt
- (Wie für Frankfurter Grüne Soße: Borretsch, Kerbel, Pimpinelle, Brunnenkresse, glatte Petersilie, Sauerampfer und Schnittlauch oder T.K. aus dem Supermarkt)
- 100 g kalte Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Stangen junger Frühlingslauch, grob geschnitten
- 2 El Mehl
- 100 ml Sahne
- 1 Becher (150 g) Crème fraîche oder Schmand
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die verlorenen Eier:
- 4 - 5 frische Eier
- Etwas Weinessig
- 2 Radieschen in dünnen Streifen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kräuter mit der kalten Butter vermischen, vorerst wieder kalt stellen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Frühlingslauch in 1 El Butter glasig anschwitzen und 2 El Mehl verrühren, etwas "ausschwitzen" lassen. Mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen, glatt rühren und ca. 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt5

Die Sahne und Crème fraiche dazu geben und erst kurz vor dem Servieren die kalte Kräuterbutter mit dem Stabmixer schaumig untermixen. (Das erhält die schöne, natürliche Farbe)

Schritt6

Die verlorenen Eier:

Schritt7

In der Zwischenzeit ca. 1 1/2 l Salzwasser mit 3 - 4 El Weinessig sieden lassen.

Schritt8

Nun ein kleiner Köchetrick:

Schritt9

Mit einem Kochlöffel im Wasser einen kleinen Strudel erzeugen, 2 -3 mal um den Rand fahren, etwas beruhigen lassen und

Schritt10

in Kaffeetassen geschlagenen Eier in die Strudelmitteln einzeln, .

Schritt11

nacheinander vorsichtig hinein gleiten lassen.

Schritt12

Das ausflockende Eiweiß legt sich wie von selbst wieder um das Eigelb, ev. mit dem Kochlöffel wieder um das Eigelb legen. Erfordert etwas Fingerspitzengefühl, ca. 4 min. "leise simmern" lassen, keineswegs kochen, wachweich halten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Kräutersuppe, schaumig aufgemixt, in vorgewärmten Suppentellern oder auch Tassen anrichten.

Schritt15

Die Eier mit einer Schaumkelle heraus heben, kurz auf Küchenkrepp ablaufen lassen und in die Mitte setzen.

Schritt16

Die in dünnen Streifen geschnittenen Radieschen darüber streuen.

Schritt17

Rezeptart: Hessisch **Tags:** verlorene eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frankfurter-sieben-kraeuter-suppe-mit-verlorenem-ei/>