Spinatrahmsüppche mit verlorenem Ei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Einfach und schnell gemacht, saisonal, lecker, preiswert

Zutaten

- Für die Spinatrahmsuppe:
- 500 g frischer, geputzter Blattspinat
- 4 kalte Eier
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- 50 g Mehl, gesiebt
- 80 g kalte Butter
- ¾ l Rinderbrühe oder Gemüsefond für Vegetarier
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 Becher Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Suppenansatz:

Schritt3

Den Spinat putzen, verlesen und mehrfach waschen; auf einem Küchentuch gut ablaufen lassen, grob schneiden.

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig angehen lassen, den Spinat dazu geben und

das Mehl verrühren.

Schritt5

Den Topf zurückziehen und mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen,

Schritt7

ca. 15 min. leise köcheln lassen. .

Schritt8

Alles mit dem Zauberstab fein mixen, ev. durch ein Küchensieb passieren. Crème fraiche dazu geben, nachschmecken und kurz vor dem Servieren, etwas kalte Butter schaumig untermixen.

Schritt9

Die verlorenen Eier:

Schritt10

1 - 1 ½ l Salzwasser mit 2 El Essig aufkochen, die Platte herunter drehen, unterhalb des Siedepunkts halten.

Schritt11

Die kalten Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen und vorsichtig, nacheinander in das Wasser geben.

Schritt12

3 - 4 min. unterhalb des Siedepunkts garen, keinesfalls kochen lassen.

Schritt13

Danach mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen portionieren und jeweils 1 verlorenes Ei in die Mitte setzen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** lecker, preiswert, saisonal

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatrahmsueppche-mit-verlorenem-ei/