



# Terlaner Weinsuppe

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Kinderleicht, schwyzerisch, einfach, schnell und dabei so lecker

## Zutaten

- 0,75 l Gemüsebrühe
- 2 Gläser heller Geflügel oder Kalbsfond
- (Aus dem Supermarkt oder selber gekocht)
- 400 ml Sauvignon aus Südtirol oder dem Friaul
- 2 Becher Sahne
- 6 Eigelbe
- 1 Bündchen kleine Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- Etwas Walnussöl
- Etwas Butter
- 5 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in Würfeln oder Streifen geschnitten
- 1 Tl gemahlener Zimt
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Toastbrot in grobe Würfel oder Streifen schneiden und in etwas Walnussöl mit Butter goldgelb anrösten und mit etwas Zimt würzen.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Gemüsebrühe mit Geflügel oder Kalbsfond mischen und

#### **Schritt4**

10 - 15 min. leise einkochen lassen.

#### **Schritt5**

Den Wein und die Sahne dazu geben und weitere 10 - 15 min. reduzieren, die Lauchringe für 1 min. dazu geben.

#### **Schritt6**

Die Suppe nach und nach und unter ständigem Rühren zu den Eigelben geben. Den Topf wieder aufs Feuer stellen und „dicklich“ mit einem Schneebesen aufschlagen, die Eigelbe "ausgaren".

#### **Schritt7**

Keinesfalls kochen lassen, die Eigelbe würden sonst gerinnen.

#### **Schritt8**

Alles würzig mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zucker abschmecken.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

In vorgewärmten, tiefen Tellern mit den Zimt - Croutons anrichten.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** einfach, leicht, regional, schnell, schwyzerisch, traditionel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/terlaner-weinsuppe/>