



Weinschaumsuppe mit Trauben

KSW 23.10.2015, Vorspeisen

vorbereitung 15 · kochen 20-30 · portionen 4 · schwierigkeitsgrad
Leicht

ZUTATEN

2-3 zarte Zweige Stangensellerie

1 grosses Rüebli

1 mittlere Zwiebel

25 g Butter

2,5 dl Gewürztraminer od. Chablis

4 dl Hühnerbouillon

100 g Trauben

½ dl Gewürztraminer od. Chablis

2 Eigelb

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Muskatnuss

etwas Selleriegrün

ZUBEREITUNG

Den Sellerie rüsten.

Das Rüebli und die Zwiebel schälen.

Die Gemüse grob würfeln.

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Die Gemüsewürfel darin gut andünsten. Den Wein (1) und die Bouillon dazu giessen und aufkochen. Die Suppe auf kleinem Feuer ca. 15-20 Min. kochen lassen, bis die Gemüse sehr weich sind. Mit dem Mixer pürieren, dann durch ein Sieb giessen und die Rückstände gut auspressen. In die Pfanne zurückgeben.

Von den Trauben die Haut mit einem kleinen Messer abziehen. Die Beeren halbieren und entkernen.

Die Trauben mit dem Wein (2) beträufeln und bis zum Servieren marinieren lassen.

Kurz vor dem Servieren die Trauben aus dem Wein heben. Zuerst den Wein mit den Eigelb und dem Rahm verquirlen, dann einige Löffel heisse Suppe untermischen und schliesslich diese Mischung unter kräftigem Rühren, am besten mit dem Stabmixer, unter die heisse Suppe ziehen. Die Suppe kurz ziehen lassen, jedoch nicht mehr aufkochen, da sonst das Eigelb gerinnen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit den marinierten Traubenbeeren sowie nach belieben etwas Selleriegrün garnieren.