

Rezept

Weinsuppe mit Zimt-Croûtons

Ein Rezept von Weinsuppe mit Zimt-Croûtons, am 28.04.2024

Zutaten

3 Scheiben altbackenes Weißbrot **2 EL** Butter

je 400 ml Rinder- und Gemüsefond (aus dem Glas) 400 ml trockener Weißwein

400 g Sahne **1 EL** Zimtpulver

Salz frisch geriebene Muskatnuss

6 Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

- 1. Für die Croûtons das Brot entrinden und klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brotwürfel darin bei schwacher Hitze knusprig braun rösten.
- 2. Rinder- und Gemüsefond, Wein und die Hälfte der Sahne in einen Topf geben, aufkochen und 5 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit der Hälfte des Zimtpulvers, Salz und etwas Muskatnuss würzen.
- 3. Die übrige Sahne mit den Eigelben verquirlen, bei schwächster Hitze langsam nach und nach zur Suppe geben und dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen, bis die Suppe eine samtig-cremige Konsistenz erhält. Wichtig: Sie darf jetzt nicht mehr aufkochen, weil das Ei sonst gerinnt!
- 4 Die Suppe in sechs Suppenschalen verteilen, die Croûtons daraufgeben und je 1 kräftige Prise Zimt darüberstreuen.