

Rezept

# Weinsuppe mit Zimt-Croûtons

Ein Rezept von Weinsuppe mit Zimt-Croûtons, am 22.06.2024

## Zutaten

<b>3 Scheiben</b> altbackenes Weißbrot	<b>2 EL</b> Butter
<b>je 400 ml</b> Rinder- und Gemüfefond (aus dem Glas)	<b>400 ml</b> trockener Weißwein
<b>400 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Zimtpulver
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
<b>6</b> 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 Gemüfefond, 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.