



Gewürztraminersüppchen

Der Gewürztraminer besticht mit einem überaus würzigen Bouquet mit intensiven Rosen- und Nelkendüften, auch Zimtnoten und Anklänge an orientalische Gewürze sind darin auszumachen. Im Elsass wird dieser goldgelbe Weisswein besonders gepflegt und dank seines hohen Mostgewichtes (Zuckergehalt) oft als Süsswein gekeltert. Aber auch in der Schweiz und im Südtirol wird der Gewürztraminer als Spezialität in kleinen Mengen angebaut.

Für das Weinsüppchen habe ich einen trockenen Gewürztraminer aus dem Elsass verwendet und das Süppchen zum Schluss mit etwas Zucker abgeschmeckt um die Weinsäure etwas zu parieren.

Für eine dezentere Version dieses Süppchens kann anstelle des Gewürztraminers auch ein hiesiger, fruchtiger Riesling-Sylvaner verwendet werden.

Zutaten (pro Portion)

1,5dl	trockener Gewürztraminer
2dl	Bouillon
1	Knoblauchzehe
10g	Butter
10g	Weissmehl
0,5dl	Vollrahm
1	Eigelb
	Zucker und Pfeffer zum Abschmecken
1	Scheibe Weissbrot (Weggli, Semmel)
	glatte Petersilie zur Dekoration

Zubereitung

Butter und Weissmehl zusammen verkneten (Mehlbutterm), das Mehl bildet in Verbindung

mit der Butter beim Kochen keine Klümpchen.

Ein Pfännchen mit der aufgeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben. Ein wenig Butter und die Mehlbutter zugeben und aufheizen. Sobald es leicht zu brutzeln beginnt, den Gewürztraminer zugiessen und unter stetigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen.

Die Bouillon zugiessen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Herdplatte ausschalten.

Derzeit die Brotscheibe in Würfel schneiden und in Butter anrösten (Croûtons) und beiseite stellen.

Eigelb mit dem Rahm verquirlen. 3 Esslöffel von der heissen Bouillon unter fleissigem Rühren mit dem Schwingbesen in das Ei-Rahmgemisch (Liaison) träuffeln. Danach das Ei-Rahmgemisch unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen in Bouillon zurückgeben. Dadurch wird verhindert, dass das Eigelb stockt und Krümmel bildet. Nach der Zugabe des Ei-Rahmgemisches darf die Suppe nicht mehr kochen, sondern soll nur noch für 2-3 Minuten "ziehen".

Mit Pfeffer, Zucker und eventuell etwas Salz abschmecken.

Suppe in ein Töpfchen füllen, Croûtons zugeben und mit der gehackten Petersilie bestreuen.



Links das Eigelb-Rahmgemisch (Liaison), rechts die Gewürztraminer-Bouillon mit etwas Mehlbutter gebunden.