



## Weissweinsuppe mit Croûtons und Kräuterseitlingen

Ein einfaches Vorspeisen-Süppchen, das auch gut mit etwas Gemüse oder Fischeinlage ausgebaut werden kann. Es schmeckt aber auch so sehr fein. Ein paar knusprige Croûtons mit Kräuterseitlingen als Zugabe machen den Genuss perfekt. Die Suppe wird mit wenig Mehl nur leicht gebunden und mit der zum Schluss eingerührten Liaison aus Eigelb und Rahm wird sie ganz angenehm sämig. Die aromatische und etwas säuerliche Suppe ist ein guter Appetitanreger!

Riesling-Sylvaner mit seinem feinen Muskat-Bouquet eignet sich bestens für diese Suppe. Wers üppiger mag, verwendet einen Gewürztraminer aus dem Elsass oder einen trockenen Moscato aus dem Piemont.

### Zutaten (2-3 Vorspeisen)

4dl Riesling-Sylvaner  
4dl Gemüsebouillon  
1 Schalotte oder kleine Zwiebel  
1Tl Mehl  
1Tl Estragon getrocknet  
1dl Vollrahm  
1 Eigelb  
Zucker, Pfeffer, Muskatnuss  
Bratbutter

### Croûtons:

2-3 Scheiben Baguette  
50g Kräuterseitlinge  
1 Knoblauchzehe  
Bratbutter

### Zubereitung:

Schalotte fein hacken und in Bratbutter ca. 2-3 Minuten anrösten, ohne dass sie Farbe annimmt. Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten. Weisswein (zuerst langsam) dazugießen und mit dem Schwingbesen gut verrühren, damit das Mehl keine Klümpchen bildet. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugießen und aufkochen. Mit Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen. Nach Belieben etwas Estragon begeben und mit Zucker (2-3 Prisen) abschmecken. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Rahm und Eigelb miteinander verquirlen (Liaison). Herdplatte ausschalten. Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, 4 Esslöffel heisse Suppe in die Liaison einrühren und diese wiederum in die Suppe einrühren. 2-3 Minuten ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. Eventuell zum Schluss mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

### Croûtons:

Brot und Kräuterseitlinge in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. In einer Bratpfanne nicht zu knapp Bratbutter mässig erhitzen. Brot und Kräuterseitlinge zugeben, Knoblauchzehe dazupressen und alles zusammen langsam rösten, bis Brot und Pilze leichte Röstspuren zeigen.





*Weisswein dosiert in die Zwiebelschwitze einrühren.*



*Weisswein einreduzieren*



*Die Liaison mit Eigelb und Rahm*

