



Soledurner Wysüpli

Im Kanton Solothurn gibt es zwar Weinberge, aber die Anbaufläche ist mit etwa 8 Hektaren sehr bescheiden. Das Solodurner Wysüpli stammt denn auch nicht aus Winzerkreisen, sondern geht auf die Zeit zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert zurück, als französische Ambassadoren (Botschafter) im Solothurnischen residierten und viele Solothurner als Söldner engagieren konnten und damit auch reich wurden. Sie pflegten einen gehobenen Lebensstil und frönten auch gehobenen, von der französischen Küche inspirierten, kulinarischen Genüssen, wie eben dieser delikaten Weissweinsuppe, während sich das gemeine Volk wohl eher von Hafergrütze ernährte.

Traditionell wird die Suppe mit Chasselas-Wein (z.B. Fendant, La Côte) gekocht, ein Ostschweizer Riesling-Sylvaner mit blumigeren Bouquet ist aber ebenso geeignet. Für die schöne, sämige Konsistenz der Suppe wird ihr zum Schluss eine Liaison (Eigelb mit Rahm vermischt) eingerührt und beim Anrichten wird sie mit knusprigen Croûtons und etwas Petersilie bestreut.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

100g	Gemüse Rüebli, Sellerie, Lauch
1/2	kleine Zwiebel
3dl	Weisswein (Chasselas)
3dl	Gemüsebouillon
1dl	Vollrahm
1	Eigelb Pfeffer Muskatnuss nach Belieben
1/2	Weggli (für die Croûtons) Petersilie Bratbutter

Zubereitung

Rüebli, Sellerie und Lauch in kleine Würfelchen (ca.4mm) schneiden. Zwiebel fein hacken. Alles zusammen in reichlich Bratbutter ca. 5 Minuten sanft andünsten.

Weisswein dazugiessen, aufkochen und lebhaft köchelnd etwa um einen Drittel einreduzieren (ca. 6-10 Minuten). Bouillon dazugiessen und weiterköcheln bis das Gemüse weich ist. Herdplatte ausschalten.

Weggli in kleine Würfel (ca. 1cm) schneiden und in Bratbutter langsam anrösten.

Eigelb und Vollrahm mit einer Gabel verquirlen (Liaison).

Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, 3 Esslöffel der heissen Bouillon in die Liaison einrühren. Danach die Liaison in die Suppe einrühren und 2-3 Minuten ziehen lassen. Mit diesem Vorgehen wird verhindert, dass das Eigelb ausflockt. Mit Pfeffer und je nach Belieben mit Muskatnuss abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten und mit den Croûtons und feingeschnittener Petersilie bestreuen.







Liaison: Eigelb mit Vollrahm verquirt



Die gelbe Farbe stammt von der reichlich verwendeten Bratbutter