

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

SAUERAMPFERSUPPE MIT POCHIERTEN EIERN

Zutaten:

1 l gut gewürzte Fleischbrühe
4 Deutsche Frisch-Eier
250 g Sauerampfer (oder junger Spinat)
2 EL feines Speiseöl, Salz, Pfeffer
1 Msp. Muskatnuß
1/8 l Sahne
2 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern
1/2 TL Speisestärke
50 g Tilsiter Käse

Zubereitung:

Die Fleischbrühe zum Kochen bringen und die Eier nacheinander hineingleiten lassen, pochieren und dann in kaltem Wasser abschrecken.

Den Sauerampfer putzen und in feine Streifen schneiden. Das Öl in einer entsprechend großen Pfanne erhitzen, die Sauerampferblätter darin unter Rühren kurz andünsten und mit der Fleischbrühe aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Suppe etwa 5-10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit den Eigelben und der Speisestärke verrühren, damit die Suppe binden und die pochierten Eier wieder in die Suppe zurückgeben und erhitzen.

Den Tilsiter Käse zu ganz kleinen Würfeln schneiden, die Suppe in den Tellern verteilen und mit dem Käse bestreuen.

Port. 1400 kJ/330 kcal