

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### WEINSCHAUMSUPPE

#### Zutaten:

4 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern  
1/4 l trockener Weißwein  
1/4 l Sahne  
Salz, Pfeffer  
etwas geriebene Muskatnuß  
1 Msp. Zimt

#### Zubereitung:

Die Fleischbrühe mit den Eigelben in einem entsprechend großen Topf verrühren und auf dem Herd mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren ganz langsam erhitzen.

Diese Mischung darf keinesfalls aufkochen. Wenn sie beginnt, eine Schaumkrone zu bekommen, dann zuerst den Wein langsam unter ständigem Rühren zugießen.

Dann die temperierte Sahne in dünnem Strahl ebenfalls unter ständigem Rühren langsam hineinlaufen lassen.

Mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Muskatnuß würzen, den Zimt zugeben und die Suppe mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis sie schön schaumig ist.

Mit gerösteten Brotwürfeln servieren.

Port. 1300 kJ/310 kcal