



Weinschaumsuppe mit Schöberl

Zutaten für 4 Personen:

Weinschaumsuppe:

45 g Butter

2 EL Weizenmehl

500 ml Gemüsebrühe

100 ml Schlagobers

60 g Käse, würzig

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Kräuterschöberl:

2 Eier

50 ml Milch

60 g Weizenmehl

4-5 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie, Salbei, Rosmarin, ...) gehackt

Salz und Muskatnuss

Die Butter wird geschmolzen. Sobald sie zu brutzeln beginnt, rührt man das Mehl ein. Unter Rühren kurz mitrösten. Sobald die Einbrenn beginnt Farbe anzunehmen, wird diese mit Gemüsebrühe abgelöscht.

Weißwein und Schlagobers beimengen und gut durchrühren. Ein paar Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Käse in kleine Würfel schneiden und unter Rühren solange in die Suppe einrühren bis der Käse sich vollständig in der Suppe aufgelöst hat und die Weinschaumsuppe schön sämig ist.

Die Suppe wird zuletzt noch mit den Gewürzen verfeinert.

Für die Suppeneinlage werden die Eier getrennt und das Eiklar zu Schnee geschlagen. Das Eigelb wird mit der Milch schaumig geschlagen. Danach das Mehl, die Kräuter und die Gewürze hinzufügen.

Zuletzt den Eischnee unterheben und mit einem Messer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech etwa 5 mm dick streichen.

Die Masse wird bei 180°C 15 Minuten goldbraun gebacken.

Die ausgekühlten Schöberl mit Keksaustechern nach Wahl ausstechen.

Vor dem Servieren wird die Suppe mit dem Pürierstab aufgeschäumt und die Schöberl in die Suppe eingelegt.

