Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Weißweinsuppe

weitere Zutaten
Für die Verwertung von übrig gebliebenem Weißwein oder Sekt und altbackenem Brot
Suppen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Portionen:

für die Croûtons:

- 2 altbackene Semmeln oder 2 Scheiben Toastbrot
- Öl zum Braten
- Zimt

für die Suppe:

- ½ l Gemüsebrühe (siehe dazu das Rezept für selbstgemachte Suppenwürze aus Gemüse auf Seite 84)
- 150 ml trockener Weißwein oder Sekt
- 150 ml Sahne
- 3 Eigelb
- Salz
- Muskatnuss
- Zimt

Zubereitung:

Das Brot in gleichmäßige Würfel schneiden. Wer auf das Erscheinungsbild der Speise großen Wert legt, sollte zuvor die Rinde entfernen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin die Brotwürfel rösten, bis sie hellbraun sind. Mit Zimt würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Gemüsebrühe auf kleiner Flamme oder in einem Wasserbad langsam erwärmen, aber auf keinen Fall kochen. In einer Schüssel Weißwein oder Sekt, Sahne und Eigelb mit einem Schneebesen verrühren. Zur heißen (nicht kochenden!) Brühe geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Mit Salz, Muskat und Zimt würzen. Die Suppe in Suppentassen portionieren, mit den Croûtons bestreuen und sofort servieren.

Zeitaufwand: rund 25 bis 30 Minuten

Tipp: Aus dem Eiklar, das für die Weißweinsuppe nicht benötigt wird, kann man beispielsweise Kokosmakronen zubereiten (siehe Rezept auf Seite 124).

**vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz und von Wein oder Sekt, der ohne tierische Hilfsstoffe wie Gelatine geklärt wurde*