

Veltlinersuppe



Zutaten für 10 Portionen

1250	ml	Gemüsesuppe (oder Rindsuppe)
500	ml	Grüner Veltliner
500	ml	Schlagobers
5	Stk.	Dotter
250	g	Weißbrot
50	g	Butter
2,5	EL	Rapsöl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

1. Suppe erhitzen, Weißwein zugießen. Obers und Dotter gut verrühren und in die Suppe gießen. Suppe mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen; dabei nicht zu heiß werden lassen, damit die Dotter nicht gerinnen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Croûtons Weißbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, Brotwürfel darin knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe anrichten und mit den Croûtons garniert servieren.