

Veltliner Suppe

Zubereitung

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.

Für die Croûtons Weißbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, Brotwürfel darin knusprig braten. Die Brotwürfel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe anrichten und mit den Croûtons garniert servieren.



Zutaten

500 ml Gemüsesuppe

200 ml Lenz Moser Selection

Grüner Veltliner

200 ml Schlagobers

2 Dotter

100 g Weißbrot

20 g Butter

1 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer