

Rieslingschaumsuppe

Ein Rezept von Toni Mörwald, Mörwald „Zur Traube“.



Infos

🕒 00:30 h 🍴 Leicht

Zubereitung

- Riesling mit Zimt und Nelken einreduzieren, danach mit kräftiger Rindsuppe aufgießen und ein wenig köcheln lassen.
- Das Obers dazugeben, nochmals etwas einköcheln lassen, die Suppe durch ein feines Sieb abseihen.
- Die Suppe mit kalter Butter im Mixerglas oder mit dem Stabmixer aufmixen und mit Salz und etwas weißem Pfeffer gut abschmecken.
- Nussbrot in Blätter, bzw. dünne Scheiben schneiden, diese im heißen Fett backen und gut am Küchenkrepp abtrocknen.

Zutaten

- 1/2 l trockener Riesling
- 1 Zimtstangerl
- 10–15 Gewürznelken
- 1,5 l Rindsuppe
- 1/4 l Obers
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Butter
- Nussbrot
- Fett zum Backen

Zutaten für 6 Portionen

- Die Suppe in tiefen Suppentellern anrichten und die gebackenen Nussbrotblätter darauflegen.
-

Profi-Tipp

Tipps von Toni Mörwald: Der Riesling muss gut eingekocht werden, da gerade die Extrakte und Säuren komprimiert sind, und somit auch sehr intensiv im Geschmack herauskommen. Ganz wichtig das Aufmontieren mit kalter Butter.