

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.

Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Lenz Moser

Chardonnay, Malteser Ritterorden. Dieser Chardonnay ergänzt sich durch seine Leichtigkeit perfekt mit der Rieslingschaumsuppe, ohne diese zu stark zu dominieren.