

# Tiroler Wein-Gemüse-Suppe

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

150 g Rüebli  
150 g Sellerie  
150 g Lauch  
1 Zwiebel, mittelgross  
30 g Butter  
1 Esslöffel Mehl, gehäuft  
3 dl Weisswein  
4 dl Gemüsebouillon  
3 Eigelb  
2 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 Prise Muskat  
1 Bund Schnittlauch

## Für den Kleinhaushalt

2–3 Portionen: Zutaten halbieren, jedoch 2 Eigelb verwenden.

## Info

Pro Portion

4 g Eiweiss  
19 g Fett  
8 g Kohlenhydrate  
256 kKalorien  
1072 kJoule

## ZUBEREITUNG

Ergibt 4–6 Portionen

1 Rüebli, Sellerie und Lauch rüsten. Zuerst der Länge nach in Scheiben, dann in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Gemüse darin andünsten. Das Mehl in ein feines Siebchen geben, darüber stäuben und kurz mitdünsten. Dann unter Rühren langsam den Weisswein sowie die Bouillon dazugiessen. Die Suppe ungedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen.

3 Inzwischen Eigelb und Rahm verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Den Schnittlauch mit einer Schere in feine Röllchen schneiden.

4 Am Ende der Kochzeit unter Rühren die Rahm-Ei-Mischung zur Suppe geben und diese nur noch gut heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Die Wein-Gemüse-Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.