



Zwiebelsuppe mit Riesling

Man nehme für 4-6 Portionen:

4 Zwiebeln
60 g Butter
40 g Weichweizengrieß
250 ml Riesling
750 ml Hühnerbrühe
150 ml Sahne
2 Eier
80 g Parmesan
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

- Zwiebeln pellen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Parmesan reiben

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze anschwitzen, bis sie glasig werden. Den Grieß zugeben und weiter anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen, die Brühe zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln ganz weich sind. In der Zwischenzeit die Sahne, die Eigelbe und den Parmesan verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse einrühren. Danach nur noch vorsichtig erhitzen; die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit geröstetem Baguette servieren.

Dazu gehört unbedingt ein Riesling...