

Veltliner-Suppe

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Zwiebeln	1 Stk.
Speckwürfel	15 Dekagramm
Weizenmehl (universal)	1 Esslöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	2 Liter
Trockener Weißwein	1 Liter
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 Teelöffel
Schwarzer Pfeffer	1 Messerspitze(n)

Zubereitung:

Zwiebel und Speck leicht anrösten, stauben, dann mit Suppe und Wein aufgießen.
Aufkochen, dann langsam vor sich hinköcheln lassen, gut einkochen lassen !
Dann Obers und Eier versprudeln, die Suppe damit legieren.
Salzen, pfeffern, fertig !TIPP:
Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1314-Veltliner-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at