

Riesling-Suppe mit Butter-Klößchen

Für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag	50 g Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 Zwiebel
250 ml Riesling	600 ml Gemüsebrühe	2 EL Mehl
125 ml Sahne	3 Stiele glatte Petersilie	

Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. 50 g Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Masse kleine Klößchen formen und diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Suppe die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. Danach die Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Das Mehl mit etwas Sahne mischen und dann unter kräftigem Rühren in die Suppe geben, restliche Sahne zugeben, alles noch einmal köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Direkt vor dem Servieren die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen, die Suppe mit den Klößchen anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 01. Oktober 2015