

Saure-Eier-Suppe und Püree

Zubereitungszeit:

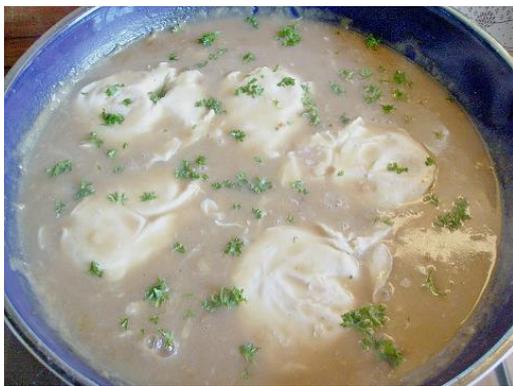
ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Eier
1 Liter Wasser, heißes
3 Gemüsebrühwürfel
100 g Mehl
Zucker
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
1 Lorbeerblatt
Essig
Senf
100 g Margarine

Püree

80 g Kartoffeln, mehlig
50 g Butter
ca. 1,5 dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Die Brühwürfel in heißem Wasser auflösen. In einem Topf Margarine und Mehl anschwitzen bis es goldgelb angebraten ist. Mit der Brühe ablöschen und kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Zu einer dicklichen Sauce aufkochen – bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz, Senf, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Zucker und Essig süßsauer abschmecken.

Die rohen Eier aufschlagen, langsam und vorsichtig mit einer Schöpfkelle in die Sauce gleiten lassen.

Kurz aufkochen und auf kleiner Flamme ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Püree

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke scheiden und in Salzwasser weichkochen. Wasser abschütten, und die Kartoffeln in den noch heißen Kochtopf passieren. Butter und Milch dazugeben, und mit dem Schneebesen gut durchrühren – würzen.

Weinempfehlung:

Vetliner & Friends – Gut BÖHEIM

Kochabend:

4. Mai, 2016 / Jürgen H.