

## Spizöla Weinsuppe

**Zubereitungszeit:**

ca. 30 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

1 EL Butter  
3 Eidotter  
150 ml Sahne  
500 ml Rindsuppe (Würfel)  
Salz  
Pfeffer  
150 ml Spizöla GV  
1 Prise Zimt

Semmelwürfel  
Butter



### Zubereitung:

Rindsuppe und Wein in einem Topf erhitzen.  
Topf vom Herd nehmen.

Dann den Rahm, die Dotter und die Gewürze  
langsam einrühren – die Dotter dürfen nicht  
gerinnen – daher durchgehend mit einem  
Schneebeesen rühren!

Nochmals kurz erwärmen.

Inzwischen in einer Pfanne die Semmelwürfel  
in heißer Butter anschwitzen u. anrösten.  
Diese über die fertige Suppe streuen und mit  
ein wenig Zimt bestreut servieren.

**Weineempfehlung:**

Spizöla GV

**Kochabend:**

13. Dez, 2017 / Jürgen H.