



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

## Rahmsuppe mit Frühlingskräutern und pochierten Wachteleiern

Für 4 Personen

Zutaten:

ca. 1 EL Speiseöl zum Anbraten  
8 EL Zwiebelwürfel  
8 EL Selleriewürfel  
4 EL Karottenwürfel  
4 EL Lauchwürfel  
¼ gewürfelter Knoblauch,  
Muskatnuss, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer aus der Mühle  
¼ l trockener Weißwein (am besten Riesling)  
½ l Wasser  
¼ l Sahne  
Speisestärke zum Binden der Suppe  
8 Wachteleier  
1 TL Weißweinessig  
¼ Bd. Schnittlauch, fein geschnitten  
¼ Bd. Petersilie, fein geschnitten  
¼ Bd. Kerbel, fein geschnitten  
¼ Bd. Sauerampfer, fein geschnitten

Benötigte Geräte:

2 große Töpfe, großer Rührlöffel, kleiner Topf, Kelle, Schaumkelle, großer Löffel, Mixstab, feines Küchensieb

## Zubereitung:

- Den Topf gut erhitzen, die gewürfelten Zutaten in den Topf geben und kurz glasig dünsten, ohne dass sie Farbe nehmen.
- Das Lorbeerblatt zugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Wasser auffüllen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Aufkochen lassen und bei wenig Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Ohne Hitze nochmals 15 Minuten ziehen lassen, dann durch das feine Sieb in einen anderen Topf passieren.
- Die Sahne zugeben, aufkochen lassen und mit angerührter Speisestärke binden.
- Kurz vor dem Servieren die Suppe und die Kräuter mit dem Mixstab sämig pürieren, gegebenenfalls nochmals mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Wachteleiern vorsichtig mit einem spitzen kleinen Messer die stumpfen Kappen abschneiden, anschliessend wieder in der Eierpackung abstellen.
- Im kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen, einige Tropfen Essig und Salz zugeben, so dass es ganz leicht säuerlich schmeckt.
- Den Topf vom Herd nehmen.
- Suppentassen vorwärmen.
- Den Inhalt der Wachteleier vorsichtig in das heiße, aber nicht kochende Wasser gleiten lassen und 2–3 Minuten unter vorsichtigem Wenden wachsw weich pochieren.
- Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

## Anrichten:

Die frisch aufgemixte Suppe in die vorgewärmten Suppentassen geben und die pochierten Eier einlegen. Dazu servieren Sie am besten frisch gebackenes Baguette oder knackige Croûtons.

## Unsere Empfehlung dazu:



**BIRNEN-SECCO**  
**AUS DER WETTERAU IN HESSEN**

Ein fruchtig-feiner Secco aus den reifen Früchten der Williams-Christbirne. Anfang September von Hand geerntet und sofort gekeltert. Das Ergebnis: ein vollmundiger, spritziger Secco mit berauschend feinem Birnenaroma.

Flasche (0,75l):	21,00 €
Glas (0,1l):	3,20 €
Zum Mitnehmen (0,75l):	12,10 €