

Champagnersuppe 1

Kategorien: Suppen, Vorspeisen, Alkohol

Zutaten für: 3 Portionen

200	ml	Gemüsefond
250	ml	Champagner
175	ml	Schlagsahne
2		Eigelb (Klasse M)
		Salz und Pfeffer
		Worcestershiresauce
		Zucker
2		Toastbrot
1		Butter
1		Öl
3		Petersilie, gehackt

Anleitung:

Fond und 150 ml Champagner aufkochen. 50 ml Sahne mit dem Eigelb verrühren. Etwas heiße Suppe dazugeben und diese Mischung in die Suppe rühren. Nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce und 1 Prise Zucker abschmecken.

Toastbrotsccheiben zu Herzen ausstechen, in der zerlasenen Butter-Öl-Mischung von beiden Seiten goldbraun rösten. 125 ml Sahne steif schlagen und mit 100 ml Champagner unter die Suppe ziehen, evtl. nachwürzen. Mit den Croutons und mit Petersilie bestreut servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.