

# Zitronensuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

## *SUPPE*

---

5 1/2	Ltr.	Hühnerbrühe
	Einige	Blättchen Minze
1	Etwas	Schale unbeh. Zitrone
4		Eigelb
1		Ganzes Ei
1	Essl.	Speisestärke
1		Zitrone den Saft
2	Essl.	Weißwein

## *ZUR DEKORATION*

---

6	Scheiben	Zitrone
	Etwas	Ganze Minzeblättchen
1/8	Ltr.	Sahne

### Anleitung:

Die Hühnerbrühe aufkochen und gut abschmecken. Minze und Zitronenschale 10 Min. darin ziehen lassen. Inzwischen in einer großen Schüssel Eigelb, Ei und Speisestärke schaumig schlagen. Die kochende Brühe von der Herdplatte nehmen, Zitronensaft und Wein unterrühren. Die nicht mehr kochende Brühe in feinem Strahl in die Eimasse gießen, dabei dauernd mit einem Schneebesen weiterschlagen. Nun die Suppe wieder zurück in den Suppentopf gießen und auf geringer Temperatur unter dauerndem Schlagen bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Sie darf jedoch nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt. In heiße Suppenteller füllen. Mit Zitronenscheiben Minzeblättchen und Sahnspirale dekorieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

### Quelle:

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