

Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl

Zutaten für 4 Personen

- 4 Eigelb
- 4 EL Sahne
- eine Prise Zimt
- eine Prise Cayenne Pfeffer
- 0,4 l beste Hühnersuppe
- 0,2 l besten Weissburgunder
- ca 0,1 l trockenen Südtiroler Sekt oder Champagner



Vorbereitung

1. Die Eigelb mit Sahne, Zimt und Cayenne verrühren.
2. Die Hühnersuppe zum Kochen bringen und dann den Weissburgunder dazu geben. Kurz aufkochen und anschliessend sofort zur Eigelbmasse rühren. Während dauerndem Rühren bei kleinster Hitze legieren (binden). Frühzeitig von der Hitze entfernen, da die Suppe ansonsten gerinnen könnte.

Zubereitung und Fertigstellung

3. Die Suppe kurz aufschäumen und sofort servieren.
4. Nach Belieben kann man diese Suppe mit einer kleinen Scheibe getoastetem Baguette reichen.

Tipps und Tricks

Sollte ihnen diese Suppe wirklich einmal gerinnen, das heisst, dass sich die Eier von der Suppe unansehnlich voneinander getrennt haben, dann ist das Problem ganz einfach zu lösen, indem sie einfach einen Mixstab nehmen und die Suppe ordentlich schaumig mixen.



HANNAH & ELIA

fine cooking great events