Weissweinsuppe von Maribu

Mengen für 10 Personen

2.5 EL Butter	
210 g Zwiebel	
2.5 Stück Rüebli	
375 g Lauch	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
7.5 dl Weisswein	
300 g saurer Halbrahm	
5.0 Stück Eigelb	
1.0 Prise Salz	nach Bedarf
50 g Schnittlauch	wenig

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln, Rüebli und Lauch ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon und Weisswein dazugiessen, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln. Saurer Halbrahm und Eigelbe verrühren. Pfanne von der Platte nehmen, Halbrahm-Ei-Masse langsam unter Rühren in die Suppe giessen. Pfanne zurück auf die Platte stellen und Suppe bis kurz vors Kochen bringen, salzen. Suppe anrichten, Schnittlauch darüberstreuen.