Weissweinsuppe von Maribu

Mengen für 35 Personen

8.75 EL Butter	
735 g Zwiebel	
8.75 Stück Rüebli	
1.31 kg Lauch	
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	
2.63 Liter Weisswein	
1.05 kg saurer Halbrahm	
17.5 Stück Eigelb	
3.5 Prise Salz	nach Bedarf
175 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.