

Walliser Weinsuppe

(für 6 Personen)

100g Knoblauch, gehackt
50g Zwiebeln, gehackt
1l Wein, weiß
1l Geflügelbrühe
1l Rahm
etwas Muskatnuss
2 ½ Scheiben Brot
75g Butter

Den gehackten Knoblauch und die Zwiebeln in Butter andünsten. Nach ca. 3 – 5 Minuten den Weißwein zufügen und zur Hälfte reduzieren. Geflügelbrühe dazugeben und reduzieren lassen. Am Schluß den Rahm dazugeben und wieder zur Hälfte reduzieren. Nach Geschmack würzen und etwas Muskatnuss dazugeben.

Aus den Brotscheiben Croutons machen und kurz vor dem Servieren in die Tasse geben.

Wer's gerne luftig mag: den Rahm etwas aufschlagen, in die Suppe geben und kurz aufkochen lassen. Beim Servieren ist dann der Schaum „obenauf“.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

