



# Rieslingsuppe

Rezept: von Volg Foto Miriam

## Zutaten: 4 Personen

- 2 EL Olivenöl
- 20 g Butter
- 2 Zwiebeln, gross, klein gehackt
- 5 dl Riesling
- 1 l Rinds- oder Gemüsebouillon
- 2 Eigelb
- 1 dl Vollrahm
- Pfeffer aus der Mühle, Rahm zum Verfeinern



## Zubereitung:

1. Olivenöl, Butter, Zwiebeln in einem Topf andünsten.
2. Mit Riesling und Bouillon ablöschen, mit wenig Pfeffer würzen. 30 bis 45 Min. kochen lassen, danach durch ein feines Sieb abgiessen.
3. Eigelb und Vollrahm vermischen, zur Suppe geben, nicht mehr aufkochen. Nach Belieben mit Rahm verfeinern.