

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Wachauer Weinsuppe mit Chili und Strauben

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: 500 ml Weißwein, 500 ml Rindsuppe, 125 ml Obers, 3 Eidotter, 12 Fäden Wachauer Safran, Muskatnuss, 1 Chilischote (Menge nach Geschmack), Prise Zimt, Salz, Pfeffer, Zucker; etwas eiskalte Butter.

Für den Brandteig der Strauben: 250 ml Milch, 125 g Butter, 10 g Zucker, Salz, Muskatnuss, 190 g glattes Mehl, 4-5 Eier.

Außerdem: Weintrauben, gekochte Kürbiswürfel, frische Kräuter,

Zubereitung

Für die Weinsuppe die Rindsuppe mit Wein, Safran und Muskat aufkochen. Die Eidotter mit Obers gut verrühren und unter ständigem Rühren in die Suppe rühren. Wichtig: die Suppe darf nicht kochen, weil sonst das Ei gerinnen würde!

Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Gemeinsam mit etwas Zimt, Zucker, Salz und Pfeffer in die Suppe geben. Vor dem Servieren noch mit einem Stück eiskalter Butter aufmixen.

Für den Brandteig in einem Topf Milch mit Butter, Zucker, Salz und geriebener Muskatnuss aufkochen. Das Mehl einrühren und so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfrand löst (= Teig abbrennen). Den Teig abkühlen, danach die Eier nach und nach einrühren. Den Teig nachwürzen und in einen Spritzsack füllen und Röschen oder länglich wie Biskotten auf ein Backpapier dressieren.

Die Strauben im Rohr bei 180 °C goldgelb backen. Man kann den Teig auch schwimmend in reichlich Fett (Erdnussöl) backen.

Die Kürbiswürfel und Trauben in Suppenteller verteilen, die Strauben dazugeben und mit der Suppe untergießen. Mit Chili und Kräutern dekorieren.

TIPP: Strauben lassen sich gut einfrieren, noch tiefgekühlt frittieren oder im Rohr backen.