

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Feuerbrunner Veltlinerschaumsuppe mit gebackenen Nussbrotblättern

Zutaten

(8 Personen)

- 1/2 l trockener Grüner Veltliner
- 1–2 Stück Zimtstange (je nach Größe)
- 10–15 Gewürznelken
- 1,5 l Rindsuppe
- 1/4 l Obers
- Salz
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 4 EL kalte Butter (kleinwürfelig geschnitten) zum Montieren

Für die gebackenen Nussbrotblätter

- altbackenes Nussbrot (oder Schwarzbrot – in hauchdünne Scheiben geschnitten)
- Schweineschmalz

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Wein mit Zimtstange und Nelken in einem Topf erhitzen. Suppe zugießen und das Ganze einreduzieren. Obers hinzufügen und alles mit Salz und Muskat verfeinern. Danach kalte Butterwürfelchen einmontieren und die Suppe durch ein Sieb gießen.

Kurz vor dem Anrichten die Veltinerschaumsuppe aufschäumen (Stabmixer).

Nussbrotblätter in Schmalz beidseitig knusprig braten und die Suppe damit dekorieren.