

Rieslingssuppe mit Zimtgebäck

(nachgekocht aus dem Heft "Rezepte mit Sinn - Festmenüs", hrsg. von Natalie Pernstich)

4 Portionen

Für die Suppe

etwa 30 g Butter

2 gestrichene EL Mehl

750 ml Rindsuppe (am besten schon am Vortag kochen)

250 ml Schlagobers

250 ml Riesling (oder anderen trockenen Weißwein)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt

200 ml cremig aufgeschlagenes Obers, mit 1 Eidotter verrührt



Blätterteig-Zimtgebäck

1 Lage Blätterteig

Ei zum Bestreichen

Zimt (oder eine weihnachtliche

Gewürzmischung)

Zubereitung

Zuerst das Zimtgebäck zubereiten: das Backrohr auf 200 Grad Celsius vorheizen. Den Blätterteig ausrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Zimt bestreuen.

Nun in dünne, ca. 2 cm breite, Streifen schneiden und diese um die eigene Achse drehen. (Anm. wir haben die Streifen zusammengeschlagen und dann eingedreht)

Auf Backpapier ca. 5 Minuten backen. (Anm. Wenn der Teig, so wie in unserem Beispiel, doppelt gewickelt ist, ca. 12-15 Minuten backen.)

Für die Suppe Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl zufügen und unter Rühren eine helle "Einbrenn" zubereiten.

Mit Suppe, Obers und Wein aufgießen.

Salz (sparsam, wenn die Rindsuppe schon gewürzt ist), Pfeffer, Muskat und das Lorbeerblatt dazu geben.

Langsam aufkochen, dabei einige Male umrühren, dann durch ein Sieb streichen und zurück auf den warmen Herd stellen.

Nun die Obers-Dotter-Mischung einrühren, gut durchwärmen aber auf keinen Fall aufkochen (sonst flockt das Ei aus).

Abschmecken und gleich mit dem Zimtgebäck servieren.

Tipp: Sollte etwas Suppe übrig bleiben, können Sie diese mit ein wenig Essig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. So haben Sie eine feine Salatmarinade, etwa zu Vogelsalat.

Anm.: Laut Rezept reichen die Portionen für vier Personen, bei einem mehrgängigen Menü kann man die Menge unserer Meinung nach aber auch gut auf sechs Personen aufteilen. (Petra Eder, 2.12.2015)