



Rheinische Wein - Gemüse - Suppe

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Althergebracht, aber nicht vergessen, immer wieder lecker

Zutaten

- 150 g Kohlrabi in 1/2 cm großen Würfeln
- 150 g Knollensellerie in 1/2 cm großen Würfeln
- 150 Porree (Nur das Weiße) in 1/2 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 1 gehäufte El Mehl
- 400 ml Rindsbouillon, ersatzweise Gemüsebrühe
- 300 ml trockener rheinischer Weißwein
- 3 Eigelbe mit 200 ml Sahne verklappert
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebel - und Gemüsewürfel in der Butter anschwitzen und das Mehl darüber sieben. Bei kleiner Hitze etwas "ausschwitzen" lassen. Den Topf zurückziehen und rührender Weise die Bouillon und den Wein aufgießen.

Schritt3

Ca. 10 min. leise "ausköcheln" lassen, nachschmecken.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren die Eigelb - Sahnemischung dazu geben, wieder etwas erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

In heißen Suppentellern oder Tassen portionieren und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rezeptart: Rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-wein-gemuese-suppe/>