

# **WEINSCHAUMSUPPE MIT TRAUBEN**

Zutaten für 4 Personen: 2-3 Zweige Stangensellerie  
1 grosses Rüebli  
1 Zwiebel  
25 gr Butter  
2 ½ dl Gewürztraminer od. Chablis ( 1 )  
4 dl Hühnerbrühe  
100 gr Trauben  
½ dl Gewürztraminer od. Chablis ( 2 )  
3 Eigelb  
1 dl Rahm  
Salz & Pfeffer  
Prise Muskatnuss

## Zubereitung:

1. Das Gemüse rüsten und grob würfeln.
2. Dieses in einer grossen Pfanne in der heissen Butter gut andünsten. Den Wein ( 1 ) und die Bouillon dazugliessen und aufkochen. Während 15 – 20 Min. auf kleinem Feuer leicht kochen lassen bis das Gemüse weich ist.
3. Mit dem Mixer pürieren, dann durch ein feinmaschiges Sieb giessen, die Rückstände gut auspressen und in die Pfanne zurück geben.
4. Von den Trauben die Haut mit einem scharfen Messerchen abziehen. Die Beeren halbieren und entkernen, mit dem Wein (2) beträufeln und bis zum Servieren marinieren lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Trauben aus dem Wein heben. Zuerst den Wein mit den Eigelben und dem Rahm verquieren, dann einige Löffel heisse Suppe untermischen und schliesslich diese Mischung unter kräftigem Rühren, am besten mit dem Stabmixer unter die heisse Suppe ziehen. Die Suppe kurz ziehen lassen, jedoch nicht mehr aufkochen, da sonst die Eigelben gerinnen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten und mit den marinierten Beeren und etwas Selleriegrün garnieren.