

# Veltlinerschaumsuppe



## Zutaten für vier Personen:

70 g Schalotten  
10 g Ingwer  
1 Bund Estragon  
1/3 TL Muskat  
400 ml Kalbsfond  
250 ml Weißwein  
(Grüner Veltliner)  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
100 ml Sahne  
eine kleine Ecke Butter

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Ingwer schälen und fein raspeln. Estragon-Blättchen von 1/3 Bund in feine Streifen schneiden.  
2. 1 EL Butter erhitzen, Schalottenwürfel, Ingwer und Estragon andünsten, mit Muskat würzen. Weißwein und Kalbsfond angießen, aufkochen und 15 Minuten leise köcheln lassen. Die Hälfte der Sahne zum Schluss mitköcheln.  
3. Eigelb mit der anderen Hälfte der Sahne verquirlen und mit einem Schneebesen in die heiße, aber nicht kochende Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer cremig aufmixen. Nicht

wieder kochen lassen, sonst flockt das Eigelb aus.

4. Suppe in vorgewärmten Tellern servieren, mit fein geschnittenen Estragonblättchen oder mit Schnittlauch garnieren.

## Hinweise:

Die Rezeptanregung stammt aus dem Wachauer Hof in Spitz, August 2006. Dort gab es dazu Marillensplundergebäck.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Suppen, Kalb, österreichisch

Rezepte und Foto: Walter  
Stand 12.01.2023