

Solothurner Weinsuppe

Zutaten für die Suppe:

1 Bd. Schnittlauch fein geschnitten
6 dl Fleischbouillon
3 dl Weisswein
1 1/2 dl Saucenrahm
3 Eigelb
Salz
Pfeffer

für die Haube

250 g Blätterteig viereckig ausgewallt
1 Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung

Bouillon mit dem Wein aufkochen.

Saucenrahm mit den Eigelb verklopfen und unter Rühren in die heiße Bouillon einlaufen lassen.

Kurz aufkochen und würzen.

In feuerfeste Suppentassen füllen, mit Schnittlauch bestreuen und auskühlen lassen.

Teigrondellen ausstechen, die etwa 4 cm grösser sind als als die Suppentassendurchmesser.

Die Tassenränder mit Eigelb bestreichen.

Den Teig locker darüber legen.

An der Außenseite andrücken und nach Belieben verzieren.

Das Teighäubchen mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen.

Bemerkungen zu den gedeckten Suppen Je nach Größe der verwendeten Schüssel variiert die Garzeit unter der Haube sehr stark.

Die Schüssel eher etwas länger im Ofen lassen und den Teigdeckel mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird.

Lauwarme Suppen schmecken nicht gut !

Anfangs mit starker Hitze backen, so kann der Teig sofort aufgehen und fällt anschließend nicht mehr zusammen.

Nach der Halbzeit die Hitze etwas reduzieren.

Blätterteighauben immer über ausgekühlte Suppen geben.

Wird der Blätterteig über eine heiße oder warme Suppe gelegt, dehnt er sich aus, fällt in die Flüssigkeit und kann nicht mehr aufgehen.