

Gerhardts Rezept des Monats

Bornheimer Weinliessersuppe

Zubereitung

1. Alle Gemüse schälen und klein schneiden.
2. Speck und Zwiebeln würfeln und im Schweineschmalz anbraten.
3. Die Gemüse zu dem glasig gedünsteten Speck und den Zwiebeln geben.
4. Farblos anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Bouillon auffüllen, so dass alles gut bedeckt ist.
5. Langsam etwa 10 Minuten weichkochen. Das Gemüse muss sich mit einer Gabel leicht teilen lassen.
6. Die Tomaten abziehen und in kleine Würfel schneiden.
7. Das gekochte Gemüse pürieren, indem man es durch die feine Scheibe des Fleischwolfes dreht.
8. Mit Muskat und gekörnter Brühe abschmecken, eventuell noch etwas Riesling dazugeben.
9. Die Crème fraîche mit den Eigelben verrühren und zusammen mit den Tomatenwürfeln in die Suppe einrühren (legieren). Die Suppe darf nun nicht mehr kochen.
10. Die Butter in einer Pfanne langsam erhitzen und die Weißbrotwürfelchen knusprig goldbraun rösten.
11. Die Suppe in Teller füllen und mit der geschlagenen Sahne und den Weißbrotwürfelchen sowie Schnittlauch und Petersilie garnieren.

Unser Tipp: Das Gemüse nicht mit dem Zauberstab pürieren, denn dadurch würde die Suppe wegen der Reaktion der Kartoffelstärke zäh und breiig.

Zutaten für 4 Personen

350 g Kartoffeln
250 g Blumenkohl
300 g Lauch
300 g Sellerie
2 kleine Zwiebeln
150 g durchwachsener Speck
2 EL Schweineschmalz
0,5 l kräftige Bouillon
0,5 l trockener Riesling
2-3 Tomaten
125 g Crème fraîche
2 Eigelb
Muskatnuss
gekörnte Brühe

Für die Garnitur

125 g geschlagene Sahne
50 g Weißbrotwürfelchen
20-30 g Butter
gehackte Petersilie
Schnittlauch

Gerhardts Weinempfehlung

Damit das Ganze nicht zu schwer wird: Etwas weniger Substanz als diese regionale Spezialität sollten die Weine schon haben. Und gleichzeitig noch spätsommerlichen Pepp bieten, wie dies die Tomatenstücke in der herbstlichen Suppe tun. Ein (halb-)trockener, mittelkräftiger Spätburgunder als Weißherbst oder ein Riesling trocken bringt Leichtigkeit auf den Tisch.

