

Weihnachten Rezepte

Portweinsuppe

Stichworte: Portwein, Suppe, Vorspeise, Weihnachten

1	Liter Fleischbrühe (entfettet),		-(getoastet),
8	Schalotten (Scheiben),	1	Eigelb,
	Butterfett,	1/4 Liter	Portwein,
120 g	Sbrinz- oder Gruyère-Käse		Salz,
	-(gerieben),		Pfeffer,
4	Weißbrotscheiben		Muskatnuss

Die Zwiebeln im heißen Butterfett dünsten. Wenn Sie goldgelb sind mit Brühe ablöschen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Die getoasteten Weißbrotscheiben in Suppentassen geben. Die Hälfte des Käses auf die Toastbrotscheiben streuen. So viel kochende Brühe darüber gießen bis die Tasse 3/4 voll ist. Darüber den restlichen Käse streuen. In den stark vorgeheizten Backofen schieben und überbacken lassen. Wenn die Käsekruste hellbraun gebacken ist, die Suppentassen aus dem Backofen nehmen.

Portwein mit dem Eigelb vermischen und mit einer Prise Salz würzen. Die Käsekruste auf den Suppentassen an der Seite anheben und die Ei-Portwein-Mischung mit einem Löffel vorsichtig in die Suppe rühren.