

Weinsuppe aus dem Löhntal

Das brauchst du:

*1,5 l Wein (Riesling), ½ l Wasser,
150 g Zucker, 1 Zimtstange,
2 Stückchen einer 1/8 Zitrone,
2 Eigelb, 1 EBl. Mehl*

Und so geht`s:

In einem Topf (beschichtet oder emailliert) wird der Wein mit dem Wasser, Zucker, Zimtstange und den Zitronenstücken etwa 15 Min. gekocht (am besten 20 Min. auf dem Siedepunkt ziehen lassen). Das Mehl mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in den köchelnden Wein Sud geben. Anschließend noch einmal richtig aufkochen lassen.

Den Topf vom Feuer nehmen, das Eigelb schlagen und unterziehen.