

Weinsuppe mit Käsesterne

Die raffinierte Weinsuppe ist schnell gekocht und die überbackenen Käsesterne dazu sind einfach nur köstlich. Ein perfektes Rezept für Weihnachten.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Weinsuppe:

1 Zwiebel
1 TL Butter
600 ml Hühnerbrühe
400 ml trockener Weißwein, z. B. Deinhard
1 EL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 Eigelb (Größe M)

Käsesterne:

6 Scheiben Sandwichtoast
etwa 50 g geriebener Emmentaler oder Gouda
2 EL Schnittlauchröllchen

Wie koche ich eine leckere Weinsuppe mit Käsesterne?:

1 Weinsuppe zubereiten:

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin weich dünsten. Brühe und Wein zugießen und leicht kochen lassen.

2 Weinsuppe mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche mit den Eigelben verrühren und unter die Suppe rühren. Weinsuppe bei schwacher Hitze ziehen lassen, aber nicht mehr kochen.

3 Käsesterne zubereiten:

Toastscheiben toasten, dann daraus Sterne in unterschiedlichen Größen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Käse bestreuen, so dass möglichst wenig Käse übersteht. Das Blech unter den heißen Grill im Backofen (etwa 250°C) schieben und überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Die Weinsuppe mit den Käsesternen in tiefen Teller anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Käsesterne können auch im Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei Ober-/Unterhitze: etwa 220°C, Heißluft: etwa 200°C überbacken werden.

