



Prosecco-Schaumsüppchen

🕒 45–60 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Zwiebel geschält und das Suppengrün gewaschen. Die Zwiebeln und das Gemüse fein würfeln. Die Tomaten ebenfalls waschen und in feine Stückchen schneiden.
- 2 Nun etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln, etwas später das Wurzelgemüse und dann die Tomatenwürfel hinzugeben und kurz andünsten. Mit der Hühnersuppe aufgießen und mit dem Lorbeerblatt, den Nelken, Pfefferkörnern, dem Salz und der Worcestersauce würzen. Nachdem die Suppe aufgekocht ist, mit 1 L Wasser aufgießen und 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 Nach 30 Minuten die Brühe durch einen Sieb passieren und in einem Topf auffangen. 1 L der Suppe in einen Topf geben und mit 200 ml des Schlagobers und 300 ml des Proseccos aufkochen. Für etwa 5 Minuten bei niedriger Flamme köcheln lassen.
- 4 Währenddessen können die anderen 200 ml des Schlagobers aufgeschlagen und das Eigelb untergerührt werden. Den Obers mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen.
- 5 Nun kann die frittierte Petersilie zubereitet werden. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Petersilie darin ca. 1 Minute frittieren. Mit einem Stück Küchenrolle abtupfen.
- 6 Die Suppe nun nochmal erhitzen und den restlichen Prosecco hinzugeben. Bei Bedarf kann die Suppe nochmal mit dem Mixstab aufgeschäumt werden.
- 7 Süppchen in kleine Gläser füllen und mit jeweils 1 TL Eigelbschlagobers und der frittierten Petersilie toppen.

Zutaten für 12 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Wurzelgemüse (z.B. Karotten, Pastinake)
2 Stk.	Tomaten, mittelgroß
2 EL	Olivenöl
1 TL	Worcestersauce
400 ml	Schlagobers
400 ml	Prosecco
1 Stk.	Bio Eigelb, frisch
500 ml	Hühnersuppe
500 ml	Sonnenblumenöl
1 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
2 Stk.	♦ Nelken ganz
1 TL	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1	Bund frische Petersilie

