

+++ Soledurner Wysüpli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Für 4 ofenfeste Suppentassen von je ca. 2½ dl

Weinsüppchen

4 dl **Fleischbouillon**
3 dl **Weisswein** (z. B. Chasselas)

in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln

1 **Rüebli**, in Würfeli
100 g **Lauch**, fein geschnitten

ca. 10 Min. mitköcheln. Pfanne von der Platte nehmen

1 dl **Saucen-Halbrahm**
2 **frische Eigelbe**

verrühren, langsam unter Rühren in die Suppe giessen, *bis kurz vors Kochen* bringen, von der Platte nehmen

wenig **Paprika**
nach Bedarf **Salz, Pfeffer**

würzen, in die Suppentassen verteilen, ca. 10 Min. abkühlen

½ Bund **Schnittlauch**, in Röllchen

darüberstreuen

1 **ausgewallter Blätterteig**
(ca. 25×42 cm)

längs und quer halbieren

1 **Eigelb**, verklöpft

Tassenränder aussen damit bestreichen. Teigrechtecke darüberlegen, an der Aussenseite gut andrücken. Teig mit dem restlichen Eigelb bestreichen

Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren, ca. 10 Min. fertig backen.

Pro Person: 31 g Fett, 8 g Eiweiss, 35 g Kohlenhydrate, 2019 kJ (483 kcal)

Solothurn

