

# Weinsüppchen mit Blätterteigdeckel

(Rezept für 4 Personen)

## Zutaten

4 dl	Fleischbouillon
3 dl	Weisswein
1	Rüebli
100 g	Lauch
1 dl	Saucenhalbrahm
3	Eigelb
etwas	Paprika, Salz, Pfeffer
1 Bündel	Schnittlauch
	Blätterteig

## Zubereitung

1. Fleischbouillon in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Weisswein etwa 5 Minuten mitköcheln
2. Rüebli in Würfel, Lauch fein schneiden und etwa 10 Minuten mitköcheln, Pfanne von der Platte nehmen
3. Halbrahm und 2 Eigelb verrühren, langsam unter Rühren in die Pfanne giessen, kurz vor dem Kochen von der Platte nehmen
4. Mit wenig Paprika, Salz und Pfeffer würzen, in die Suppentassen verteilen, etwa 10 Minuten abkühlen lassen
5. Schnittlauch fein schneiden und über die Suppe streuen
6. Im ausgewallten Blätterteig Deckel ausstechen, 1 Eigelb zerklopfen, Tassenränder aussen damit bestreichen, Blätterteig darüberlegen und an der Aussenseite gut andrücken, Teig mit restlichem Eigelb bestreichen
7. In der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen, Hitze auf 180 Grad reduzieren und etwa 10 Minuten fertig backen und servieren