

Goldthalersuppe

10 Portionen

Goldthaler:

200ml Gemüsesuppe

Salz

Muskatnuss

1 EL Butter

140g Polenta

2 Eier

Suppe:

1 Bund Wurzelwerk

1 kleine Zwiebel

1 EL Öl

1 ¼ Liter Wasser

Pfefferkörner, Lorbeerblatt, pflanzliche Suppenwürze

zum Bestreuen:

½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Für die Goldthaler die Gemüsesuppe mit Salz, Muskat und Butter aufkochen. Polenta einkochen und kräftig umrühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Ausquellen und überkühlen lassen. Eier unterrühren. Frischhaltefolie auflegen und zu einer dünnen Rolle formen, auskühlen lassen. Danach dünne Scheiben schneiden und in der fertigen Suppe servieren.

