



SAMTSÜPPCHEN

vom Südtiroler Weißburgunder mit Lammrücken am
Zimtspieß

Für 10 Personen

SAMTSÜPPCHEN VOM SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER

- 100 g Zwiebeln fein in Würfel geschnitten
- 30 g Weizenmehl
- 300 ml Südtiroler Weißburgunder
- 5 Eigelb
- 250 ml Sahne
- 60 g Butter
- 1 l [WIBERG Rinder-Bouillon kräftig ohne sichtbare Bestandteile](#)
- [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)
- [WIBERG Muskatblüte gemahlen](#)

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in Butter anschwitzen, Mehl zugeben und glatt rühren. Mit Südtiroler Weißburgunder ablöschen und mit Rinder-Bouillon auffüllen. Unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 15 Minuten kochen. Mit Eigelb und Sahne eine Liaison herstellen, die Suppe vom Herd nehmen und damit legieren. Mit Ursalz und Muskatblüte kräftig abschmecken und vor dem Servieren aufschäumen.

LAMMRÜCKEN AM ZIMTSPIESS

- 500 g Lammrücken zugeputzt in Würfel geschnitten
- 4 [WIBERG Zimt ganz](#)
- [WIBERG Afrika Style Gewürzsalz](#)
- 40 ml [WIBERG Sesam-Öl Kaltgepresst, aus ungeschälten Samen](#)

ZUBEREITUNG

Zimt weich kochen, zurechtschneiden und trocknen. Den Lammrücken auf die Zimtspieße stecken, mit Afrika Gewürzsalz kräftig würzen und in Sesam-Öl saftig braten.