



Weißer Suppe von Netherfield

Eier, Parmesan und weiche Brotbrösel werden unter diese einfache, aber köstliche Suppe gerührt, um ihr eine samtige, cremige Textur zu verleihen.

Dieses Rezept ist in weniger als 15 Minuten zubereitet. Am besten schmeckt es mit hausgemachter, hochwertiger Hühnerbrühe.

Weißer Suppe wurde im Georgianischen Zeitalter sicherlich auf jedem Ball, dessen Gastgeber etwas auf sich hielt, serviert.

Als Mr. Bingleys snobistische Schwester Caroline sich in Stolz und Vorurteil erkundigt, ob er tatsächlich einen Tanz in Netherfield veranstalten will (was, so sagt sie, „für einige von uns mehr Strafe als Vergnügen wäre“), teilt er ihr mit, dass der Ball stattfindet, „daran ist gar nicht mehr zu rütteln ... Sobald Nicholls ausreichend weißer Suppe vorbereitet hat, lasse ich die Einladungen verschicken.“

Zutaten für 4 Portionen

1,2 l Hühnerbrühe

4 Eier

40 g Parmesan, gerieben, plus mehr zum Servieren

2 EL fein geriebenes altbackenes Weißbrot

¼ TL gemahlene Muskatnuss

Salz und weißer Pfeffer

Basilikumblättchen zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Brühe 2–3 Minuten köcheln lassen. Eier, Parmesan, Brotbrösel und Muskatnuss in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Allmählich zwei Kellen der heißen Suppe unter diese Masse rühren.

2. Die Hitze unter dem Topf auf niedrige Stufe reduzieren. Die Eiermasse allmählich unter die Brühe rühren. Dabei darauf achten, dass die Suppe nicht kocht, sonst stocken die Eier. 2–3 Minuten sieden lassen, bis die Suppe dampfend heiß ist.

3. Die Suppe auf Schüsseln verteilen, die Basilikumblättchen in Stücke zupfen und die einzelnen Portionen damit garnieren. Mit etwas Parmesan bestreut servieren.