

**Zweierlei Süppchen vom Riesling und Burgunder  
mit kandiertem Ingwer und Garnelen**

Für 10 Personen:

- 1 l Spätburgunder
- 1 l Riesling
- 1 l Rinderbrühe
- 1 l Sahne
- Etwas Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Lorbeerblätter, Nelken
- 1 kleiner Ingwerknollen
- 0,05 l Zuckersirup
- 100 gr Eismeergarnelen.

*Weine in je einem Topf geben und mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke zu 0,5 l reduzieren .*

*Mit Rinderbrühe aufgießen leicht einkochen lassen, und 0,5 l Sahne dazu geben.*

*Mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Den Ingwer schälen und in dünnen Streifen schneiden und in einem Töpfchen mit dem Zuckersirup 10 bis 15 Minuten leicht köcheln lassen.*

*Die Eismeergarnelen kurz vor dem Anrichten in die Suppe geben.*



*Marc Kern*