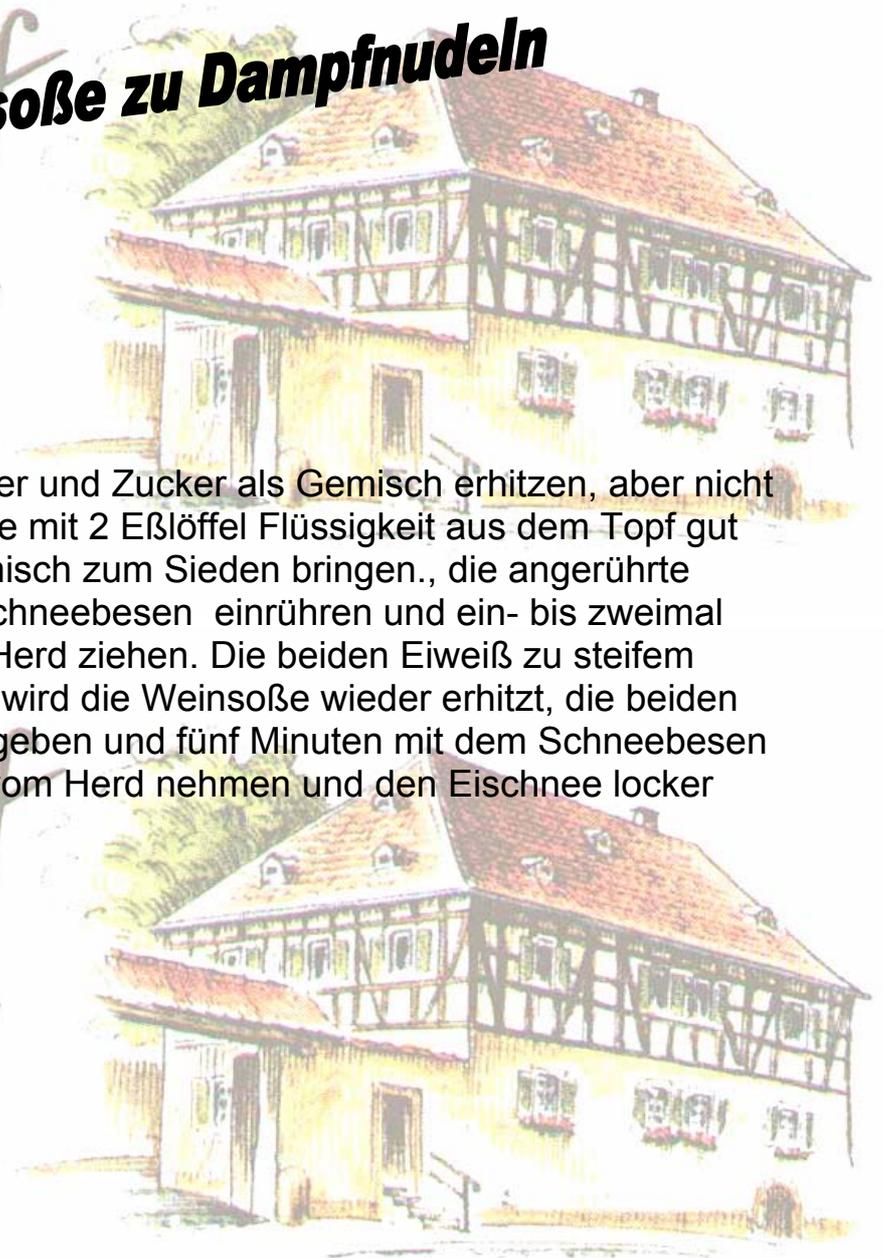


Weinsoße zu Dampfnudeln

1/2 Liter Kerner trocken
1/4 Liter Wasser
2 Eßlöffel Zucker
1 Teelöffel Speisestärke
2 Eier

Kerner Weißwein, Wasser und Zucker als Gemisch erhitzen, aber nicht kochen. Die Speisestärke mit 2 Eßlöffel Flüssigkeit aus dem Topf gut verrühren. Nun das Gemisch zum Sieden bringen., die angerührte Speisestärke mit dem Schneebesen einrühren und ein- bis zweimal aufkochen lassen, vom Herd ziehen. Die beiden Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dann wird die Weinsoße wieder erhitzt, die beiden Eidotter werden dazugegeben und fünf Minuten mit dem Schneebesen verrührt. Nun die Soße vom Herd nehmen und den Eischnee locker unterheben.



Pfarrhof
Weine



Weingut Wilfried und
Friedhelm Freitag
Pfarrgasse 4
55288 Partenheim
Telefon: +49 (0) 6732 / 2287
Fax: +49 (0) 6732 / 5662
E-Mail: pfarrhof@onlinehome.de