

# Austernsuppe

Austern wurden traditionsgemäß auf Amrum gefangen.

**Dieses Rezept für eine leckere Austernsuppe ist recht schnell gekocht. Wichtig ist dabei, immer auf die absolute Frische der Produkte, in diesem Fall der Austern, zu achten. Nur so wird dieses Austerngericht ein wahrer Gaumenschmaus.**

**Austernsuppe gibt es in vielen Küchen. Es gibt die amerikanische Variante, es gibt auch eine normannische Variante und wohl noch einige mehr. Zumeist unterscheiden sich die diversen Austernrezepte nur in wenigen Zutaten. So ist die normannische Austernsuppe beispielsweise etwas kräftiger.**

## Zutaten

- 16 frische Austern
- 1 Glas Weißwein
- 1,5 EL Butter
- Hühnerbrühe
- 2 Eigelb
- 1/2 Tasse Rahm
- Zitronensaft

## Zubereitung

- Die Austern öffnen, aus der Schale nehmen und mit ihrem eigenen Wasser zusammen mit dem Weißwein und der Butter auf kleiner Flamme erhitzen.
- Hühnerbrühe zugeben. Eigelb mit Sahne verquirlen und in die Suppe geben. Anschließend mit Zitronensaft abschmecken.
- In jeden Teller vier Austern legen und die Suppe darüber geben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/austernsuppe/>