

Weinsüppchen

Für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe halbiert
- 2 EL Butter
- 2 EL Weissmehl
- 6 dl Fleischbouillon
- 2 dl Weissein
- 1 ½ dl Vollrahm
- 2 frische Eigelb
- 80 g Bündner Rohschinken oder Edelschinken
in feinen Streifen
- 2 EL Schnittlauch fein geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben. Butter in derselben Pfanne erwärmen, Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen.

Pfanne von der Platte nehmen, Bouillon und Wein auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min.

Köcheln. Rahm und Eigelb in einer Schüssel verrühren. 3 EL heisse Suppe unter Rühren begeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen.

Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen.

Suppe anrichten, Rohschinken und Schnittlauch darüberstreuen.

Und jetzt: En Guete