

Engadiner Hochzeitssuppe

Rezept für 8 Personen

50 g Butter

je 40 g in kleine Würfel geschnittene Schalotten, Karotten, Knollensellerie und Lauch

100 g in kleine Würfel geschnittener, geräucherter Speck oder gekochter Schinken

1.5 Lt. Fleisch- oder Gemüsebouillon

3 dl Vollrahm

2 Eigelb

Salz, Pfeffer und Muskat

2 EL feingeschnittener Liebstöckel oder Schnittlauch

Schalotten in Butter dünsten, die Speck oder Schinkenwürfel sowie die Gemüswürfel dazugeben und das Ganze gut andünsten. Die heisse Bouillon dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Rahms begeben und nochmals aufkochen. Das Eigelb mit der anderen Hälfte des Rahms mischen und aufschlagen. Die Masse danach vorsichtig unter die Suppe ziehen (nicht mehr kochen). Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken, in Suppeneller oder -tassen anrichten und mit dem Liebstöckel garnieren.

BUN APPETIT !