



Vorspeise

Lauchsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

40 gr	Bratbutter
2 Stück	Zwiebeln geschält und fein gehackt
125 gr	Rohschinken, dicke Scheibe, in Würfel geschnitten
1 lt	Fleischbrühe
6 Stangen	Lauch, gesäubert und in Ringe geschnitten
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Mehl
1/8 lt	Weisswein, trocken, kräftig (Chardonnay oder Riesling)
2 EL	Sauerrahm (oder Crème fraîche)
2 Eier	davon die Eigelbe
1 Bund	Petersilie, fein gehackt (für die Dekoration im Teller)
30 gr	Parmesan-Käse, am Stück, frisch gerieben

Zubereitung:

Kasserolle, Bratbutter, Zwiebeln, Schinkenwürfel, einen Schuss Fleischbrühe

In einer grossen Kasserolle die Bratbutter erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Schinkenwürfel dazugeben und mitdünsten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen.

Lauch

Den in Ringe geschnittenen Lauch dazugeben und mitdünsten. Danach die restliche Fleischbrühe dazugeben.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf kleinem Feuer ca. 20-25 Minuten auf kleinstem Feuer köcheln lassen.

Weisswein

Im Weisswein das Mehl dazugeben und gut umrühren. In die Suppe geben und ebenfalls gut umrühren. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen bis die Suppe gebunden ist.

Sauerrahm, Eigelbe

Den Sauerrahm zusammen mit den Eigelben verrühren und – kurz vor dem Servieren – in die Suppe geben. Umrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und in heissen Suppentellern servieren. Den frisch geriebenen Parmesankäse dazureichen.

Variante:

Die Suppe in Suppentassen anrichten und mit Käse überstreuen. Danach im vorgeheizten Backofen während rund 20 Minuten (auf oberster Schiene) gratinieren.

Eventuell Brotcroutons, knusprig gebraten in Butter mit gepresster Knoblauchzehe darüber streuen.