

Sammetsuppe



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- Butter
- Mehl
- 7 dl Gemüse- oder
Fleischbouillon
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Bund Schnittlauch

- ev. Mostbröckli

Vorbereiten

- Schnittlauch fein schneiden
- 7 dl Bouillon in Litermass bereitstellen, ev. leicht aufkochen.
- 1 dl Rahm mit den beiden Eigelb vermischen (Eiweiss wird nicht benötigt)
- Würzen mit wenig Salz, reichlich Pfeffer sowie etwas Muskatnuss

- Ev. von Mostbröckli ein paar Tranchen fein schneiden

Zubereiten

- 30 g Butter in mittlerer Pfanne schmelzen.
- 30 g Mehl begeben und bei kleinem Feuer unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen vermischen.
- Unter ständigem Rühren 7 dl Bouillon dazugiessen.
- 1 dl Milch dazugeben, und alles aufkochen lassen.
- Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

- Pfanne vom Herd nehmen.
- 1-2 dl der Suppenflüssigkeit in Eigelb-Rahm Mischung geben und gut vermischen.
- Die Eigelb-Rahm Mischung nun unter ständigem Rühren in Pfanne zurück geben.
- Achtung: Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb.
- Suppe ev. nachwürzen und die Schnittlauchröllchen dazugeben.
- Sofort in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten.
- Ev. nach belieben noch fein geschnittenes Mostbröckli darüber streuen.