

Engadiner Hochzeitssuppe

Zutaten:

- 80 Bratspeck
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Rüebli (ca. 80 g)
- Lauch (ca. 80 g)
- Knollen-Sellerie (ca. 80 g)
- 1 Liter Fleisch-Bouillon
- 1 Eigelb
- 1dl Rahm
- glattblättrige Petersilie
- etwas Bratbutter, Salz und Pfeffer
- Weissbrot für Croutons (Menge nach Belieben)

Den Bratspeck in feine Streifen schneiden (oder Speckwürfeli verwenden) und zusammen mit der fein gehackten Zwiebel in etwas Bratbutter andünsten.

Sellerie und Rüebli in feinste Würfeli und den Lauch in Streifchen schneiden, das Gemüse zu Zwiebel und Speck geben und alles zusammen auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten dünsten.

Mit der Fleisch-Bouillon ablöschen und so lange kochen, bis das Gemüse knapp gar ist.

Beim Weissbrot die Rinde entfernen und das Brot in kleine Würfelchen schneiden. Diese in etwas Butter goldgelb rösten.

Die Petersilie fein hacken.

Den Rahm zu Schlagrahm schlagen und gut mit dem Eigelb vermischen.

Die heisse Suppe vom Herd nehmen und unter kräftigem Rühren die Rahm-Eigelb-Mischung dazu geben. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen! Allenfalls mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit den Brotwürfelchen und der gehackten Petersilie garnieren.
