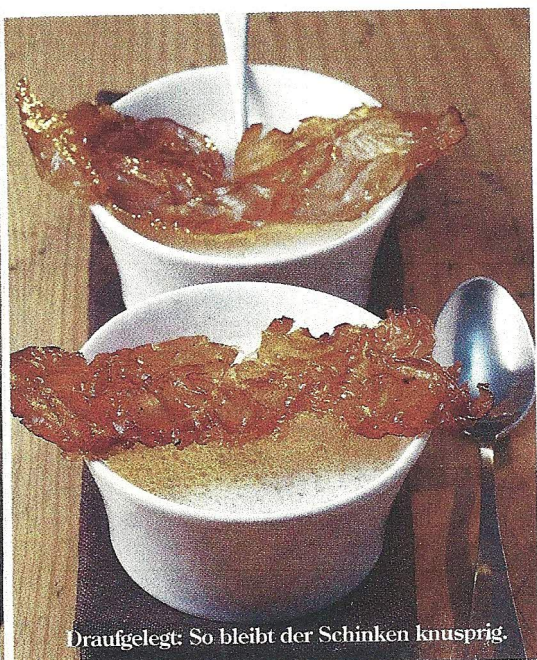




Draufgelegt: So bleibt der Schinken knusprig.

Weinsüppchen mit Schinken- Chips

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Ergibt ca. 6 dl

- 50 g Bratbutter zum Braten
- Landrauchsinken,
in dünnen Tranchen
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3½ Weisswein (z. B. Pinot Gris)
- 2½ dl Gemüsebouillon
- 1½ dl Rahm
- 2 Prisen Zucker
- Salz, nach Bedarf
- wenig weisser Pfeffer aus der Mühle

- ① Wenig Bratbutter heiss werden lassen. Schinken portionenweise bei mittlerer Hitze knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen, beiseite legen.
- ② Zwiebel in derselben Pfanne andämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen, ca. 10 Min. auf die Hälfte einkochen.
- ③ Bouillon und Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Suppe mit dem Mixstab fein pürieren, aufschäumen, in vorgewärmte Tassen verteilen, mit den beiseite gelegten Schinken-Chips garnieren.