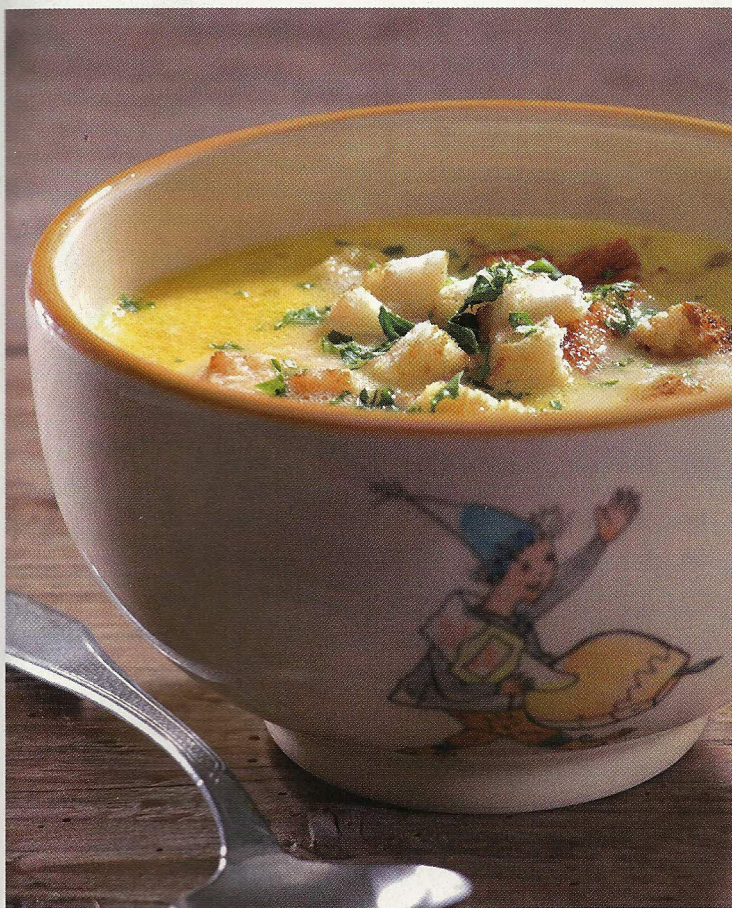


Traditionell



Engadiner Hochzeitsuppe

(Schoppa da nozzas engiadinaisa)

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Ergibt ca. 1 Liter

wenig Butter

50 g Speckwürfeli

1 Schalotte, fein gehackt

1 kleines Rüebli, in Würfeli

80 g Sellerie, in Würfeli

80 g Lauch, fein geschnitten

9 dl Fleischbouillon

1 dl Rahm, steif geschlagen

1 Eigelb

1 Esslöffel Butter

80 g Brot, ohne Rinde, in Würfeli

½ Bund Petersilie, fein gehackt

1. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen, Speck und Gemüse ca. 5 Min. andämpfen.

2. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.

3. Schlagrahm mit dem Eigelb verrühren, unter Rühren zur Suppe geben,iterrühren, bis die Suppe cremig ist. Die Suppe darf nicht kochen.

4. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Brotwürfeli ca. 5 Min. goldgelb rösten.

Servieren: Suppe in Tassen oder Tellern anrichten, mit den Brotwürfeli und der Petersilie bestreuen.

Pro Person: 19 g Fett, 7 g Eiweiss, 13 g Kohlenhydrate, 1050 kJ (251 kcal)