



Vorspeise

Rieslingsuppe mit Rohschinken

Vor- und Zubereiten: ca. 25 Min.

Nährwert Portion (1/4):

281 kcal / 19 F / 6 KH / 12 EW

Für 4 Personen

- 75 g geriebener Gruyère
- ½ EL Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 6 dl Fleischbouillon
- 2 dl Weisswein (z. B. Riesling-Sylvaner oder Verdejo)
- 2 dl Vollrahm
- 2 frische Eigelbe
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 50 g Rohschinken

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Und so wird es gemacht:

- 1 Käsestreusel:** Käse und Mehl in einer Schüssel mischen. Masse in einer warmen, beschichteten Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. knusprig backen. Herausnehmen, in Stücke brechen.
- 2 Suppe:** Knoblauch schälen, halbieren, eine Pfanne damit ausreiben. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Bouillon und Wein auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Rahm und Eigelbe in einer kleinen Schüssel gut verrühren. 3 EL heisse Suppe unter ständigem Rühren begeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne gießen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen, würzen.
- 3 Anrichten:** Suppe anrichten, Rohschinken in feine Streifen schneiden, mit dem Käsestreusel darauf verteilen.

Einkaufshilfe

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

