

# Champagnersuppe mit Gemüsekonfetti

4-Personen

## Zutaten:

- 1 - mittelgrosse Karotte,
- 1 - Petersilienwurzel **oder**
- 1 - Stück Knollensellerie
- 1 - kleine Zucchini
- ½ - kleine gelbe Peperoni
- 30 - gr. Butter
- 2 - gehäufte EL Mehl
- 8 - dl Hühnerbouillon
- 4 - Eigelb
- 2 - dl Rahm
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 1 - dl Champagner Brut



## Zubereitung:

Karotte und Petersilienwurzel oder Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden.  
Von der Zucchini nur die Schale und etwas Fleisch verwenden. Die Peperoni entkernen.

Alle diese vorbereiteten Gemüse in dünne Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden.  
Die Gemüsewürfelchen in wenig Salzwasser nur gerade 2-3 Minuten blanchieren. Abschütten und mit Klarsichtfolie bedeckt bis zur Verwendung beiseite stellen.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren eine Minute dünsten. Langsam die Bouillon dazu giessen.

Aufkochen und auf kleinem Feuer 5-Minuten kochen lassen.

Eigelb und Rahm gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Bis hierher kann die Suppe gut vorbereitet werden.

Unmittelbar vor dem servieren die Bouillon aufkochen. Die Hitze auf kleinste Stufe reduzieren. Die Eigelb – Rahm – Mischung unterkräftigem Rühren beifügen; wenn nötig die Suppe nachwürzen.

Dann den Champagner dazu giessen und die Suppe unter kräftigem Schlagen erhitzen.  
Sofort in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten und mit den Gemüsekonfetti bestreuen.