

Griesssuppe mit Rohschinken und Knoblauch-Chips

4-Personen

Zutaten:

1	-	EL Bratbutter
2	-	Knoblauchzehen
200	-	gr Karotten
200	-	gr Sellerie
1	-	kleine Stange Lauch (ca. 150-gr.)
1	-	gehäufter EL Butter
60	-	gr Hartweizengriess
1,2	-	liter Gemüsebouillon
1	-	Bund glattblättrige Petersilie
100	-	gr Rohschinken. In dünne Scheiben geschnitten
150	-	gr Crème fraîche
etwas	-	Salz
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Karotten und Sellerie schälen und im Cutter hacken oder möglichst klein würfeln. Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren, waschen, dann in lange Streifen schneiden und diese dann in kleine Würfelchen schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Den Griess darin anrösten. Das vorbereitete Gemüse beifügen und kurz mitrösten.

Die Bouillon dazugießen, die Suppe aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer 10-12 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Petersilie fein hacken. Die Rohschinkenscheiben in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Rohschinken und Knoblauch darin leicht knusprig braten. Zuletzt die Petersilie untermischen.

Gleichzeitig in einer Schüssel die Crème Fraîche mit etwas 2-dl heisser Suppe glatt rühren. Zur restlichen Suppe geben, unter Rühren nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten und mit der Rohschinkenmischung bestreuen.

Sofort servieren.