

Prättigauer Hochzeitssuppe

4-Personen

Zutaten:

50	-	gr Speck
50	-	gr Karotten
50	-	gr Sellerie
50	-	gr Lauch
1	-	kleine Zwiebel
1	-	EL Bratbutter
8	-	dl Wasser
2	-	dl Rahm oder Halbrahm
etwas	-	Bouillon
etwas	-	Salz
1	-	Eigelb

Zubereitung:

Speck und Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Speck und fein gehackte Zwiebel in Butter andämpfen, Gemüse begeben und mitdämpfen.

Wasser und 1-dl Rahm zugeben, würzen und kochen, bis das Gemüse gar ist. (geht schnell)

Vor dem Servieren Eigelb und restlichen Rahm gut vermischen und in die Suppe rühren, nicht mehr kochen.