

# Rieslingsuppe mit Bündnerfleisch

4-Personen

---

## Zutaten:

1	-	Knoblauchzehe, halbiert
2	-	EL Butter
2	-	EL Mehl
6	-	dl Fleischbouillon
2	-	dl Riesling
1 ½	-	dl Rahm
2	-	frische Eigelbe
50	-	gr Bündnerfleisch, in feine Streifen geschnitten
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

## Zubereitung:

Mit der Knoblauchzehe die Pfanne ausreiben.

2-EL Butter in derselben Pfanne warm werden lassen.

2-EL Mehl beigegeben und mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen.

Pfanne vom Herd nehmen.

Fleischbouillon und Riesling auf einmal dazugeben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, untergelegentlichem Rühren etwas 10-Minuten köcheln.

Rahm und zwei Eigelbe in einer kleinen Schüssel gut verrühren. 3-Esslöffel Suppe unterständigem Rühren beigegeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne Giessen.

Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen!

Nach Belieben mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten.

Das in feine Streifen geschnittene Bündnerfleisch als Garnitur darübergerben.

Sofort servieren