



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Feine Breetlook-Suppe‘

Zutaten:

- 4 Stangen Breetlook
- 2 Zwiebeln
- 125 g Schinkenwürfel
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Mehl
- Butter zum Andünsten
- Salz, Pfeffer, ggf. etwas Weißwein

Kochzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Zunächst den Breetlook putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Ein Stückchen Butter in einem breiten Topf erhitzen und die Breetlook- und die Zwiebelringe mit den Schinkenwürfeln darin andünsten.

In einem zweiten Topf einen Liter Gemüsebrühe ansetzen, die heiße Brühe in den Topf mit dem gedünsteten Breetlook geben und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Suppe aufkochen und dann auf kleiner Flamme für ca. 15 Minuten weiter garen lassen.

Währenddessen die beiden Eigelb mit dem Mehl und der Crème fraîche verquirlen.

Am Ende der Garzeit die Suppe mit der Eimischung binden, noch einmal mit Salz und Pfeffer und ggf. mit einem Schuss Weißwein abschmecken.

Tipp: Wer mag, kann die Teller vor dem Servieren noch mit einem Klecks Crème fraîche verzieren.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Breetlook/Joujou/PIXELIO.de

