

# appetito

## Dezember'17 Weinsüppchen mit Knusperkrönchen

Rezept als Vorspeise für 4-8 Personen, je nach Serviergelegenheit

### Suppe

1 EL Butter	in einer Chromstahlpfanne erwärmen
7cm Lauchstängel, grün, geschnitten	
1 Lorbeerblatt, ganz	
ca. 5 Stängel Peterli, mit Grün	
8 weisse Pfefferkörner, gequetscht	
1 grosse Schalotte, grobgehackt	zugeben, kurz andünsten
7dl Gemüsebouillon	ablöschen, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen, danach durch ein sehr feinmaschiges Sieb streichen, in die Pfanne zurück geben
2dl Weisswein, z. B. Epresses	zugeben, ca. 5 Min. leise weiterköcheln
1dl Vollrahm	zugeben, nochmals ca. 5 Min. köcheln
evtl. Salz, Pfeffer	vorsichtig abschmecken, nachher kommt noch Bündnerfleisch dazu, wegen dem Salz.....
1 grosses Eigelb	in einer Tasse verrühren, danach wenig heisse Suppe unter ständigem Rühren zugeben, danach unter weiterem ständigem Rühren in die nicht mehr kochende Suppe geben, sofort servieren
	evtl. vor dem Servieren mit dem Mixstab aufschäumen

### Knusperkrönchen

1 EL Butter	in einer Bratpfanne schmelzen
30g Bündnerfleisch, in feinsten Streifen	
1 Scheibe Toastbrot, in 5mm Würfeln	
1 EL Petersilie, feingehackt	
Pfeffer aus der Mühle	alles zusammen kurz in der Butter knusprig braten, danach auf die angerichtete Suppe geben

### Tipps

- Suppe bis und mit Rahm am Vortag zubereiten, kühlstellen. Eigelb vor dem Servieren zugeben.
- Anstelle von Bündnerfleisch kann auch Rohschinken oder Speck verwendet werden.
- Knusperkrönchen ein paar Stunden im Voraus zubereiten.

