

## Weinsüppchen mit Bündner Rohschinken

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Suppe*

- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 2 EL Butter
- 2 EL Weissmehl
- 6 dl Fleischbouillon
- 2 dl Weisswein
- 1 ½ dl Vollrahm
- 2 frische Eigelbe
- Salz
- Pfeffer

#### *Garnitur*

- 80 g Bündner Rohschinken
- 2 EL Schnittlauch



### Zubereitung:

Eine Pfanne mit dem Knoblauch ausreiben. Butter in derselben Pfanne erwärmen, Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen, Bouillon und Wein auf einmal dazugiessen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln. Rahm und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. 3 EL heisse Suppe unter Rühren begeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen.

Den Rohschinken in feine Streifen schneiden, den Schnittlauch fein schneiden.

Suppe anrichten, Rohschinken und Schnittlauch darüberstreuen.

### Tipps:

Dazu passt geröstetes Brot.