



## Prättigauer Hochzeitssuppe

Das Rezept ist für 10 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>100 gr.</b>	Speck	Speck und Gemüse in kleine Würfel schneiden.
<b>100 gr.</b>	Rüebli	
<b>100 gr.</b>	Sellerie	
<b>100 gr.</b>	Lauch	
<b>1</b>	Zwiebel, fein gehackt Butter	Speck und Zwiebel in Butter andämpfen, Gemüse begeben und mitdämpfen.
<b>1,6 lt.</b>	Wasser	Wasser und 2 dl Rahm hinzufügen, würzen und
<b>4 dl</b>	Rahm	kochen, bis das Gemüse gar ist (geht schnell)
	Gemüsebouillon	
	Salz	
<b>2</b>	Eigelb	Vor dem Servieren das eigelb und den restlichen Rahm gut vermischen und in die Suppe rühren, darf nicht mehr kochen!