



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)

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