



## Riesling-Süppchen mit Bündnerfleisch

Vorspeise für ca. 4-6 Personen

### Zutaten:

1 Knoblauchzehe  
2 EL Mehl  
2 EL Butter  
6 dl Fleischbouillon  
2 dl Riesling (Weisswein)  
1.5 dl Rahm  
2 frische Eigelb  
Salz, Pfeffer

50 g Bündnerfleisch  
½ Bund Schnittlauch

### Vorgehen:

Die Knoblauchzehe halbieren und eine Pfanne damit ausreiben.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen und das Mehl beigegeben. Unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten. Das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen.

Bouillon und Riesling auf einmal dazu geben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca 10 Minuten köcheln lassen.

Den Rahm mit dem Eigelb in einer Schüssel gut verrühren.

3 Esslöffel heisse Suppe unter ständigem Rühren zu der Rahm-Ei-Masse geben. Unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Die Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und ohne Zugabe von Fett in einer Bratpfanne knusprig braten.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Suppe in tiefe Teller anrichten, mit den Bündnerfleischstreifen und dem Schnittlauch ausgarnieren und sofort servieren.