

Schinkencremesuppe

18.Dezember 2023

Portionen: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten:

250 g Traditions-Beinschinken

1 Zwiebel

50 g Butter

60 g Mehl

1000 ml Gemüsesuppe

175 ml Schlagobers

Etwas Muskatnuss, gemahlen

Etwas Salz & Pfeffer

Für die Garnierung:

1 Frühlingszwiebel

80 g Traditions-Beinschinken

2 TL Kren frisch, gerissen

Kresse

Grissini

Zubereitung:

Den Traditions-Beinschinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel sowie die Schinkenwürfel darin anschwitzen. Das Mehl hinzugeben und kurz mitrösten.

Mit Gemüsesuppe und Schlagobers aufgießen. Mit einem Schneebesen gut durchrühren, damit keine Klumpen entstehen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Schinkensuppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren

Für die Garnierung den Traditions-Beinschinken in kleine Würfel schneiden und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Die Suppe auf vorbereiteten Tellern anrichten, mit Schinkenwürfel, Jungzwiebelringen, gerissenem Kren und frischer Kresse garnieren und mit Grissini servieren.

Tipp: Die Suppe während dem Köcheln mit einem Schneebesen gut durchrühren, damit keine Klumpen entstehen.

