

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Senfsuppe mit gebratenem Speck

Zutaten

1 Stange Lauch
50 g Butter
60 g Mehl
1/8 l Sahne
1 l Rinderboullion
2 ½ EL Senf (je nach Geschmack scharf oder mittelscharf)
Zucker
50 g Speck

Zubereitung

Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden, in Butter andünsten und mit dem Mehl bestäuben, dass eine Schwitze entsteht. Diese mit Rinderboullion ablöschen. Den Senf dazugeben und kurz köcheln lassen. Mit einer Spur Zucker abschmecken.

In der Zwischenzeit den Speck in etwas Butter anbraten.

Die Suppe mit Sahne verfeinern und den Speck hinzugeben.