



Fürstenländer Brotsuppe mit Rohschinkenstreifen

3 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, in der Butter andünsten
2 Scheiben Weissbrot (vom Vortag)	in Würfeli schneiden, mitdünsten
1 EL Mehl	dazu geben
1½ dl Weisswein	ablöschen
8 dl Fleischbouillon	auffüllen, ca 20 Minuten köcheln lassen
1½ dl Vollrahm	beifügen, kurz aufkochen, mit dem Stabmixer fein pürieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
2 Tranchen Rohschinken	der Länge nach halbieren, quer in feine Streifen schneiden, in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, in die fertige Suppe einstreuen
½ Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden, auf die Suppe streuen

Geröstete Schnittlauchbrötli

1 Frischback-Baguette	nach Packungsanleitung backen, auskühlen lassen, leicht schräg in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden, toasten
1 Bund Schnittlauch	waschen, trocken schütteln, mit einem scharfen Messer hacken, in ein Schüsselchen geben
1 Knoblauchzehe	fein hacken, beifügen
6-8 EL Olivenöl	dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen, gut vermischen, über die noch warmen getoasteten Baguettescheiben träufeln. Diese Schnittlauchbrötli zur Fürstenländer Brotsuppe servieren.