

Lothringer Mehl-Suppe

Für 2 Personen

100 g Bauchspeck	2 Scheiben Weißbrot	1 Zwiebel
200 g Crème-fraîche	100 g Greyerzer Käse	2 EL Butter
3 EL Mehl	750 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

In einem Topf die Butter schmelzen. Das Mehl unter Rühren hinzufügen und hell anschwitzen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und einen Liter Wasser unterrühren. Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen, die Suppe nochmals aufkochen lassen und die Temperatur verringern. Abschließend die Suppe salzen und mit dem Gemüsefond und dem Weißwein abschmecken. Danach das Ganze 20 Minuten kochen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen, klein schneiden und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Speck in kleine Würfel schneiden. Anschließend in Olivenöl kross anbraten und mit den Kräutern zur Suppe geben. Währenddessen die Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Vor dem Servieren die Crème-fraîche unterrühren und die Suppe mit schwarzen Pfeffer kräftig würzen. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit den Weißbrotscheiben und dem Greyerzer Käse servieren.

Emil Franz am 21. Februar 2012