

Most-Süppchen

1	El	Butter	in Chromstahlpfanne erwärmen
3		Schalotten, geh.	andünsten
3	El	Mehl	beigeben, 1 Min. mitdünsten
4	dl	Saurer Most	beides dazugiessen, unter ständigem
4	dl	Bouillon	Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln.
1,5	dl	Rahm	dazugiessen, Suppe pürieren
		Salz, Pfeffer	abschmecken
20	g	Haselnüsse	grob hacken, in einer Bratpfanne ohne Fett rösten
80	g	Rohschinken	in feinste Streifen schneiden
1	dl	Rahm, steif	Suppe anrichten, Rahm, Rohschinken und Nüsse darauf verteilen

