

PUURESUPPE

Zutaten für 10 Portionen

50 gr.	Butter
100 gr.	Kochspeckwürfeli
1	grosses Rüebli
1	grosse Zwiebel
1	Lauchstängel
1/2	Sellerie
1/4	Wirz
1/4	Weisschabis
1	grosser Kartoffel (geschält)
2	Knoblauchzehen gehackt
1	Lorbeerblatt
100 gr.	Mehl
2 dl	Milch
2 lt.	Bouillon

Zubereitung

- Gemüse und Kartoffeln in Würfeli schneiden
- Butter erhitzen
- Speck und Gemüse (ohne Kartoffeln) in der Butter rösten
- mit der Bouillon auffüllen und ca. 20 Minuten kochen lassen
- Kartoffeln begeben und 10 Minuten weiterkochen
- Mehl mit der Milch glattrühren
- in die Suppe einrühren und etwa 10 Minuten weiterköcheln
- abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.