

## **Speck - Chicorée Suppe**

Zutaten für 4 Portionen

500 g Chicoree

### **75 g Speck, durchwachsen**

30 g Margarine

2 Zwiebel(n)

30 g Mehl

1 Liter Fleischbrühe

Salz und Muskat

### **1 Eigelb**

### **1 EL saure Sahne oder Schmand**

Petersilie, gehackt

## **Zubereitung**

Chicorée putzen und in Streifen schneiden. Speck würfeln und in heißer Margarine auslassen. Die gewürfelten Zwiebeln mit dem Chicorée ins heiße Fett geben. Leicht andünsten, aber nicht bräunen. Mit Mehl überstäuben, gut verrühren und durchschwitzen lassen. Mit Fleischbrühe aufgießen. 7 Minuten kochen. Mit Salz und Muskat würzen. Topf von der Platte nehmen.

Eigelb mit saurer Sahne verrühren. Die heiße Suppe damit legieren. Nicht mehr kochen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

### **Brennwert p. P.: 305**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Hallo Konrad !

Diese Chicoree-Suppe kenne ich - sie schmeckt echt lecker!

Ich weiß gar nicht, warum so viele Leute kein Chicoree mögen...der schmeckt doch super!

Ich glaube sogar, dass er heutzutage nicht mehr diesen bitteren Geschmack hat wie früher. Man schneidet das Wurzelende doch eh raus!

\*\*\*

Ich kann das auch nicht verstehen.

Hier noch mal eine kurze "Anleitung" zum Chicorée putzen:

Chicorée-Staude waschen, dann ca. 1cm am Wurzelende abschneiden  
die Bitterstoffe sitzen bei der Chicorée hauptsächlich am Wurzelende,  
deshalb schneidet man den bitteren Wurzelkern keilförmig raus (geht  
sehr gut mit der Spitze des Sparschälers) die äußeren Blätter, die nicht  
ganz einwandfrei sind, lassen sich jetzt mühelos entfernen.

Das ist wirklich KEINE Kunst - die Suppe ist einfach herzustellen und sie  
schmeckt vorzüglich (wenn ich das mal so voreingenommen sagen  
darf...).

Liebe Grüße an alle

Konrad