

## Chicorée-Creme-Suppe

### Zutaten für 4 Teller Suppe:

2 Stauden Chicorée (ca. 250 bis 300 g)  
1 kleine Zwiebel  
100 g Kartoffeln, mehlig kochende Sorte  
30 g durchwachsenen Speck, leicht  
geraucht  
20 g Butter  
400 ml Kalbsfond  
100 ml Wasser  
2 EL gehackte Blattpetersilie  
½ Zitrone  
1 Eigelb  
Salz  
frisch geriebene Muskatnuss



### Zubereitung :

Für die Chicorée-Creme-Suppe schälen sie zuerst die Zwiebel und schneiden sie diese in kleine Würfel. Der Speck wird ebenfalls in möglichst kleine Würfel geschnitten. Die Chicorée Stauden werden halbiert und der Strunk herausgeschnitten. Dann werden diese quer in schmale Streifen geschnitten. Eine handvoll davon wird in einem Schälchen mit Zitronensaft beträufelt und zur Garnierung beiseite gestellt. Die anderen Chicorée Streifen werden in Salzwasser 5 Minuten blanchiert, kalt abgeschreckt und gut antropfen lassen. Die Kartoffeln werden geschält und in kleine Würfel geschnitten.

Nun wird in einem Topf die Butter erhitzt und die Zwiebel- und Speckwürfel darin leicht angebräunt. Dann gießt man mit Kalbsfond und Wasser auf, gibt den blanchierten Chicorée und die Kartoffelwürfel dazu, würzt mit etwas Salz und gart das Ganze 20 Minuten.

Nun wird die Masse durch ein Sieb in einen anderen Topf gestrichen. In einer Tasse wird das Eigelb mit etwas erkalteter Suppe verrührt und dann die Suppe damit legiert. Nun wird die Chicorée-Creme-Suppe wieder erhitzt und mit Salz und Muskatnuss abgeschmeckt und in vorgewärmte Teller verteilt.

Die Chicorée-Creme-Suppe wird am Tisch mit den zurück behaltenen Chicorée Streifen und der gehackten Petersilie garniert.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.