



## Gebundene Bouillon mit Risoni, Gemüse und Champignons

Risoni sind ganz kleine Pasta, etwas grösser wie ein Reiskorn, daher auch der Name. Sie eignen sich ideal als Suppeneinlage. Wegen ihrer sehr kleinen Form preist man sie in Italien auch als ideale Pasta für Kleinkinder an. Sie schmecken aber bestimmt auch ausgewachsenen Menschen, wenn sie in einer Bouillon mit Zwiebel, Rübli und Champignons gekocht werden. Mit einer Liaison, das ist ein Eigelb mit etwas Rahm verquirlt, zum Schluss in die nicht mehr kochende Suppe eingerührt, wird die Suppe nicht dick, sondern bindet sie nur leicht und wird aber ganz schön geschmeidig.

### Zutaten (2 Portionen)

100g	Risoni
1	Rübli (50g), mit Kraut
50g	Champignons
1/2	kleine Zwiebel
5dl	Gemüsebouillon
1	Eigelb
5cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Rübli schälen und zu kleinen Würfeln schneiden. Rüblikraut fein hacken. Stiele von den Champignons ausbrechen und die Hüte klein würfeln. Zwiebel fein hacken.

Alles zusammen in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Bouillon dazugießen und aufkochen. Risoni zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Risoni weich sind. Herdplatte ausschalten. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Ei und Vollrahm verquirlen (Liaison). Sobald die Suppe nicht mehr köchelt, 2EI vom

heissen Sud unter die Liaison mischen, danach die Liaison in die Suppe einrühren und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Nicht mehr köcheln lassen, sonst flockt das Eigelb aus.





*Risoni mitkochen*



*Liaison: Eigelb und Rahm vermischt*



*Suppe mit Liaison gebunden*