

Parmesanschaumsuppe mit Rohschinkenstangerl

1	Zwiebel geschält und geschnitten
200 g	Sellerie geschält und ge- schnitten
1/8 l	Weißwein
1 l	Sahne
1/4 l	Gelligellond
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Parmesan

Zwiebel und Sellerie anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Ein wenig köcheln lassen und die Sahne dazu geben. Mit Gelligellond aufgießen. Anschließend den Parmesan zufügen und kochen lassen.
Die Suppe mixen und durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

ROHSCHINKENSTANGERL

1	Scheibe Rohschinken
	Grisstinstange
	Eigelb

Rohschinken um die Grisstinstange wickeln, mit Eigelb einstreichen und bei 160°C zwei Minuten backen.

