

## Limonensuppe nach den 5 Elementen

Zutaten: (für vier Personen)

40g Butter, 2 geriebene Karotten, 1 Stengel Stangensellerie mit Grün, fein geschnitten;  
3 fein gehackte Frühlingszwiebeln oder Schalotten, 8 dl Gemüsebouillon, 3 Esslöffel  
Limonen- oder Zitronensaft, abgeriebene Schale von 3 Limonen oder ungespritzten  
Zitronen, 1 Prise milden Paprika, 3 Eigelb, 1 dl leicht geschlagenen Rahm, Pfeffer  
aus der Mühle, wenig Salz, Limonensaft zum Abschmecken.

Zubereitung:

- Butter in einer grösseren Pfanne warm werden lassen.
- Gehackte Zwiebel und Gemüse andünsten,
- würzen mit schwarzem Pfeffer, mit Gemüsebouillon ablöschen.
- Limonensaft begeben, Limonenschale direkt dazureiben.
- Mit Paprika abschmecken, 10 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
- Die Eigelbe aufschlagen und in die Suppe geben.
- Schlagrahm unterrühren, mit Pfeffer, Salz und so viel Limonensaft abschmecken,  
bis die Suppe angenehm säuerlich schmeckt.

