

Renard Suppe

100 gr. margarine
2 løg
6-8 porrer
6-8 kartofler
3 l hønsekødssuppe
4-6 æg, afhængig af størrelse
Smages til med peber og salt og evt. lidt paprika

Svits løg og porrer i tynde skiver i ca. 25 min ved svag varme – det må ikke tage farve.
Tilsæt suppen og kartofler skåret tyndt og koges under låg ved svag varme til kartoflerne er meget møre. Herefter blendes suppen.

I en skål ved siden af piskes æggene sammen. Æggemassen piske i den varme suppe (suppen vil så krakelere og det skal den) der skal piskes kraftigt for ikke æggemassen klumper for meget sammen.

