



BeO-Kochtipp

Brotsuppe nach Grossmutterart

Zutaten

1 l	Bouillon
	Gwürz nach Wahl
80-100 g	alts Brot (mit Wiisbrot wird's bsunders fein)
1	Ei
	Anke
	Peterli

Zubereitung

Als erschts müesster d Bouillon ufchoche. När schniedeter z Brot i chliini Bitze u tüets id Bouillon. Löhts no 10 Minute la wiiterchöcherle. Verrühret ds Ei u gäbets zur Bouillon. Mit em Schwingbäse verrühreter iz die Masse guet. Gäbet no ghackti Chrütter u chli Anke drzue. Ire Suppeschüssle chöitr die Vorspiis aarichte u serviere.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

