



BeO-Kochtipp

Haslitaler Schwingersuppe

Zutaten

- 50 g Hafermehl
- 1 l Wasser
- 1 Salbeiblatt
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g Brot
- 50 g Öl oder Bratbutter
- 1 Zwiebel
- 2 dl Rahm
- 1 Ei
- Petersilie

Zubereitung

- Mehl mit der Hälfte des kalten Wassers anrühren. Übriges Wasser, Salbeiblatt und Gewürze nach Belieben beifügen. Unter Rühren aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.
- Brot in Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken und zusammen im heissen Öl goldgelb braten.
- Petersilie fein hacken, zu den Brotwürfeln mischen und alles in die Suppe geben.
- Rahm und Ei verquirlen und vor dem Anrichten unter die Suppe rühren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

