

ZUGER MILCH-SUPPE MIT BROTWÜRFELI

7

Portionen

25 Min.

Vor- /Zubereitung



Vorspeise



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

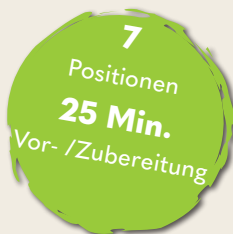
Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es
auf luzernerbauern.ch



ZUGER MILCHSUPPE MIT BROTWÜRFELI

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 20 g Bratbutter
- 30 g Mehl
- 7 dl Wasser
- 7 dl Milch
- 1 dl Halbrahm
- Etwas Bouillon
- wenig Salz, Pfeffer und Muskat
- 20 g Schnittlauch
- 4 Scheiben Brot



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein hacken und in der Bratbutter glasig dünsten, Mehl dazugeben, mit Wasser ablöschen und mit Milch aufgiessen. Die Suppe mit Bouillon, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 15 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Brot in kleine Würfel schneiden und in Bratbutter knusprig rösten.

Den Rahm zur Suppe geben und gut verrühren, mit den gerösteten Brotwürfeli und dem fein gehackten Schnittlauch ausgarnieren, abschmecken und servieren.

