



Rezeptsammlung

von Willy Benz, GastroSchwyz

Schwyzzer Brotsuppe

Zutaten

150 g altbackenes Brot kleingebrochen
40 g Butter
Nach Belieben Salz, Muskat, Pfeffer, Kümmel (evtl. Pulver)

Zubereitung

Butter zergehen lassen und Brot anziehen. 1,5 Liter Wasser dazugeben und auf kleinem Feuer zirka 30 Minuten weichkochen. Brot mit dem Schwingbesen fein verrühren. Mit etwas Salz, Muskat, Pfeffer und Kümmel nach Belieben abschmecken.