



Rezeptsammlung

von Markus Riedweg, Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Ingenbohler Chlostersuppe

Zutaten

1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
1/2	Lauch
100 g	Butter
200 g	Ruchbrot
1 dl	Leutschner Rotwein
1 Lt	Gemüsebouillon
Etwas	Salz und Pfeffer aus der Mühle
Etwas	Liebstöckel
80 g	Muotathaler Bergkäse

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel schälen, Lauch halbieren und waschen. Alles grob schneiden und in Butter langsam dünsten. Ruchbrot in groben Stücke begeben. Mit dem Rotwein ablöschen und dann einköcheln lassen. Mit Bouillon auffüllen und für ca. 30 Minuten schwach kochen. Danach alles mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Bergkäsewürfeli und fein geschnittenem Liebstöckel servieren.