



ERNST WEGMÜLLER

BERGGASTHAUS SALWIDELI  
6174 SÖRENBERG  
[www.berggasthaus-salwideli.ch](http://www.berggasthaus-salwideli.ch)

## BAUERN-CHRUTSUPPE



Für 10 Personen

800 g Blattspinat  
200 g Zwiebelkraut  
150 g Kerbelkraut  
1 Sträusschen Majoran  
50 g Rapsöl  
3 l Gemüse-Bouillon  
4 dl Vollrahm  
3 Eigelbe  
Salz, Pfeffer, Worcester-Sauce  
200 g Altbrot  
100 g Butter

Blattspinat in Streifen schneiden, Zwiebelkraut fein schneiden, Kerbelkraut und Majoran hacken. Alles in einer grossen Pfanne im Rapsöl andünsten und mit der Bouillon ablöschen, für zirka 30 Minuten langsam sieden lassen. Vollrahm und Eigelbe mit Schneebesen zu einer Liaison verquirlen. Die Suppe mit der Liaison abbinden, mit Salz, Pfeffer und Worcester-Sauce abschmecken und nicht mehr aufkochen, da sonst das Eigelb gerinnt! Altbrot in feine Würfel schneiden, in Butter rösten und zum Schluss in die Suppe geben, sofort servieren.

**Tipp:** Würzige Kräuter lassen sich sogar auf der Fensterbank ziehen und geben der Suppe eine unverwechselbare Frische!