



HOTEL PRIVATA

SILS MARIA

Bergeller Brotsuppe mit Sennereikäse

Rezept für 8 Personen:

- 50g Butter
- 150g Weissbrot ohne Kruste in kleine Stücke schneiden
- 75g Zwiebeln fein hacken
- 2 Knoblauchzehen fein hacken
- 1.5 lt. Hühnerbouillon
- Eigelb
- 1.5 dl Vollrahm
- 2 EL Schnittlauch feinhacken
- 150g milder Sennereikäse mit der Bircherraffel reiben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Brotwürfel und die Zwiebeln in der Butter andünsten, mit der Bouillon auffüllen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Durch das Pass-vite mit der groben Scheibe treiben, in den Topf zurückgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten das Eigelb und den Rahm daruntermischen (nicht mehr kochen).

Die Suppe in Suppenteller anrichten, den Käse und den Schnittlauch darüber geben.

Bun appetit