Brotsuppe



Nach einem Rezept von Swissmilk

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.25 | l | Bouillon | aufkochen |
| 625 | g | trockenes Brot, in Scheibchen geschnitten | beigeben und eine Stunde kochen lassen |
| 190 | g | Butter | beigeben, Suppe von der Herdplatte nehmen |
| 13 | Stck | Eigelb, verklopft | beigeben, rühren. |
|  |  | Salz, Pfeffer | Abschmecken |
| 315 | g | Bergkäse, gerieben | Suppe in Tellern anrichten, Käse darauf verteilen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Vegan: Eiersatz verwenden, veganen Käse verwenden, Margarine statt Butter | |