

# GOLDWÜRFELSUPPE

- 4-6 Personen**
- 3 trockene Brötchen
  - 2 Eier
  - 1 TL Salz
  - 1/6 l Milch
  - 40 g Butter
  - 2 1/2 l Fleischbrühe
- 1 Trockene Brötchen werden in 1 cm grosse Würfel geschnitten und mit dem Ei, welches man mit Milch und Salz verquirlt hat, begossen und zweimal leicht umgewendet.
  - 2 In einer Pfannkuchenpfanne bringt man die Butter zum Kochen, gibt die Würfel hinein und backt sie im vorgeheizten Backofen goldgelb für ca. 20 Minuten.

- 3 Beim Anrichten gibt man die gebackenen Würfel in die vorbereitete heisse Fleischbrühe.



*Schlageter: «Well mir halt viel altbache Brot gha hend im Lade, het me öbis mache müesse demit, bi üs isch nüd kaputtgange!»*

*Wüst: «Ich habe einen Witz: Da geht eine Hochschwängere in eine Bäckerei: ,Ich bekomme ein Weissbrot!  
Da antwortet der Bäcker: ,Was es heute nicht alles gibt!«*

# RUSSISCHE CHARLOTTE

---

**10-12 Personen**

1 l Milch

½ TL Zucker

6 Eigelb

1 Stange Vanille

½ l süßer Rahm

14 Blatt Gelatine

½ TL Löffelbisquit,

mit Kirschwasser getränkt

① Milch, Zucker, Vanillestange werden aufgekocht, dann langsam über die zerschlagenen Eigelb gegossen. Die in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine dazugeben und die ganze Masse nochmals erhitzen, bis sie beinahe kocht. Absieben, kaltstellen und öfters umrühren.

② Wenn die Masse anfängt fest zu werden, zieht man den geschlagenen Rahm darunter.

③ Nun wird der mit Kirsch beträufelte Bisquit daruntergemengt und alles in Glasschalen gefüllt. Glasschalen vor dem Einfüllen kalt ausspülen.

④ Wenn die Masse kalt und fest ist, stürzen und mit Schlagrahm verzieren.



# GERSTENSUPPE

---

**4 Personen**

**Karotte**

**Sellerie**

**Lauch**

**Zwiebeln**

**50 g Perlgraupen**

**30 g Butter**

**1 l Gemüsebrühe**

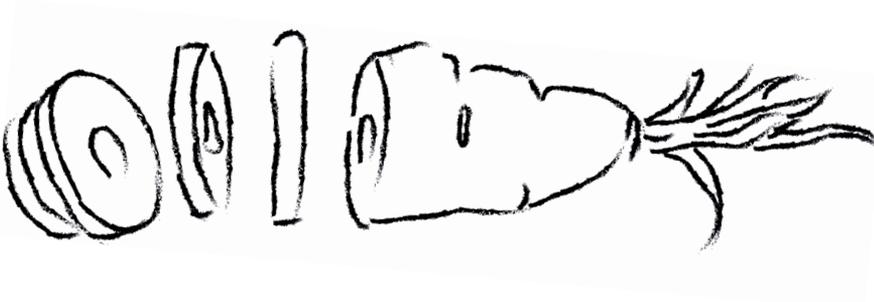
① Karotte, Sellerie, Lauch und Zwiebeln in 3mm kleine Würfel schneiden. Perlgraupen in einem Sieb unter kaltem Wasser kurz waschen.

② Butter in einem Topf erhitzen, das Gemüse hineingeben und 2-3 Minuten mit den Perlgraupen anschwitzen.

③ Gemüsebrühe dazugießen und ca. 1 Stunde leise köcheln lassen.

④ Vor dem Servieren die Suppe nochmals abschmecken und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

⑤ Die Perlgraupensuppe kann auch als Eintopf gemacht werden: Man verdoppelt einfach die Menge von Gemüse und Graupen.



*Stoll: «Ich bin auf die Idee gekommen, wenn ich Marmelade ins Glas tu, warum kann ich dann keine gekochte Suppe ins Glas tun und gefrieren? Dann habe ich einen guten Vorrat!»*