



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

Waadtländersuppe

Eglifilets nach Waadtländer Art

Gâteau au raisiné

Zutaten:

Zubereitung:

Waadtländersuppe

0.4 l Bouillon
0.4 l Milch
40 g Griess

1 Scheibe Ruchbrot
1 Stk. Knoblauch
1 EL Butter
1 dl Waadtländer trocken
Weisswein
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

1 dl Rahm
1 Stk. Eigelb
50 g Gruyère
1 TL Schnittlauch

Milch und Bouillon aufkochen und Griess unterrühren.

Brot klein schneiden, Knoblauchzehe pressen und zusammen in der Butter rösten. Mit Wein ablöschen und alles der Suppe beifügen. 3/4 Stunden kochen lassen.

Die Suppe durch ein Sieb streichen, oder mit dem Mixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Rahm und Eigelb langsam darunter ziehen.

Käse beifügen und nochmals leise kochen lassen.

Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.