



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 05.03.2015 – Tisch Nr 2

Tafelspitzsalat im Glas mit Liptauer

Alt-Salzbürger-Malzbiersuppe

Wienerschnitzel

Zwetschgenstrudel

Alt-Salzbürger Malzbiersuppe

Für 4 Personen

300	ml	Rindsbouillon
		Safranfäden
1	Stk	Kartoffel
0.33	Liter	Malzbier dunkel
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker
		Muskatnuss
2-3	Stk	Eigelb
4	EL	Sauerrahm
4	EL	Vollrahm
100	g	Weissbrot
2	EL	Butter
300	ml	Rindsbouillon
		Safranfäden

Die Kartoffel klein schneiden und in der mit Safranfäden gewürzten Rindsbouillon so lange weichkochen, bis die Suppe eine leichte Bindung erhält. Dann mit Malzbier aufgiessen und abermals aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen.

Eigelb mit Sauerrahm und Vollrahm verrühren und in die Suppe einrühren. Die Suppe erhitzen, aber nicht mehr zum Kochen bringen.

Weissbrot würfeln und in der Butter anrösten.

Die gerösteten Weissbrotwürfel in die vorgewärmten Suppentasseneinstreuen und mit der heissen Suppe übergiessen.