

# Bauern-Chrutsuppe aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch

## Vorspeise



### Zutaten (für 10 Personen)

- 800 g Blattspinat
- 200 g Zwiebelkraut
- 150 g Kerbelkraut
- 1 Sträusschen Majoran
- 50 g Rapsöl
- 3 l Gemüse-Bouillon
- 4 dl Vollrahm
- 3 Eigelbe
- Salz, Pfeffer, Worcester-Sauce
- 200 g Altbrot
- 100 g Butter

### Zubereitung

- Blattspinat in Streifen schneiden, Zwiebelkraut fein schneiden, Kerbelkraut und Majoran hacken.
- Alles in einer grossen Pfanne im Rapsöl andünsten und mit der Bouillon ablöschen, für zirka 30 Minuten langsam sieden lassen.
- Vollrahm und Eigelbe mit Schneebesen zu einer Liaison verquirlen.
- Die Suppe mit der Liaison abbinden, mit Salz, Pfeffer und Worcester-Sauce abschmecken und nicht mehr aufkochen, da sonst das Eigelb gerinnt!
- Altbrot in feine Würfel schneiden, in Butter rösten und zum Schluss in die Suppe geben, sofort servieren.

### Autor

Ernst Wegmüller  
Berggasthaus Salwideli  
Sörenberg

### Tipps

Würzige Kräuter lassen sich sogar auf der Fensterbank ziehen und geben der Suppe eine unverwechselbare Frische!