

Kraterelle-Süppli

Was drzue ghört:

200 gr früschi oder dörerti Kraterelli
6 dl Gmüesbulliong
1 Gutsch Portwy
ä chli Schnittluuch un äs Bitzi Nidle



Zum Zwägmache:

- D Schwümm i chlyni Bitzleni schnyde.
- Dr Gmüesbulliong ufchoche.
- D Schwümm u dr Schnittluuch drytue u ds Ganze öppe 10 Minuti la choche.
- Dr Portwy drzue gee.
- D Süppli in es Suppetäller arichte u mit gschwuniger Nidle verziere.

Ke Fliischbulliong bruche, dä übertönt dr Gschmack vo de Schwümm. Mi cha o no fyn gschnittnegi Chuchichrüttleni drüber schtröie.

