

Milchsuppe

Eine Interpretation der Kappeler Milchsuppe

Zutaten: (ergibt ca. 1 Liter)

180 g Ruchbrot (Bürli)
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 5 dl Milch
 4 dl Wasser
 2 TL Gemüsebouillonpulver
 2 Zweiglein Thymian
 2 Lorbeerblätter
 1 Msp. Nelkenpulver
 wenig Muskat
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf



70 g Speckwürfeli
 1-2 Knoblauchzehen
 2 Zweiglein Thymian
 50 g Gruyère

Zubereitung:

1. Die Hälfte des Brots in Würfeli schneiden, Rest beiseite legen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.
2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel, Knoblauch und Brot ca. 5 Min. andämpfen.
3. Milch, Wasser, Bouillonpulver, Thymian, Lorbeer, Nelkenpulver und Muskat begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Thymian und Lorbeer entfernen, Suppe pürieren, würzen, warm stellen.
4. Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Thymianblättchen abzupfen, beides mit dem Speck ca. 5 Min. braten. Beiseite gelegtes Brot in dünne Scheiben schneiden, rösten, Käse darüberreiben, Speckmasse darauf verteilen, mit der Suppe anrichten.