

Bayernland



Bratwurst- LAUCHSUPPE

4 PERSONEN



CA. 40 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

300 g grobes rohes Bratwurstbrät
4 Stangen Lauch
3 EL Bayernland Schmelzkäse
Sahne
3 EL Bayernland Schmelzkäse
Kräuter
1 Be. Domspitzmilch Schlagrahm
1,5 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
etwas Butaris Butterschmalz
etwas Stärkemehl
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. In einer Pfanne das Bratwurstbrät mit Butterschmalz anbraten.
2. Lauch in dünne Ringe schneiden und begeben.
3. Bratwurstbrät und Lauch mit der Brühe aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen, bis der Lauch gar ist.
4. Nun Schmelzkäse und Schlagrahm unterrühren.
5. Für die sämige Beschaffenheit die Suppe mit Stärkemehl binden.
6. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: ZWEI BIS DREI TOASTBROTE VON DER RINDE BEFREIEN, IN BUTTERSCHMALZ ZU CRUTONS ZIEHEN LASSEN UND IM ALLERLETZTEN MOMENT VOR DEM SERVIEREN AUF DIE SUPPE GEBEN.



/bayernlandeg



/bayernland_eq



Mehr Rezepte unter:

www.bayernland.de

www.youtube.com/BayernlandTV