



## Einlaufsuppe mit Chnolibrot

Gewiss eine einfache Suppe. Verquirltes Ei wird in eine heisse Bouillon eingerührt und bildet grobe Fetzen. Eine Suppe wie sie in Deutschland, der Schweiz und auch in Italien (Stracciatella alla romana) in unterschiedlicher Form anzutreffen ist. Sie lässt sich mannigfaltig variieren, z.b. mit einem angerösteten Chnolibrot, das mit der heissen Einlaufsuppe übergossen wird.

### Zutaten (1 Portion)

3dl Gemüsebouillon  
1 Ei  
1/2Tl Mehl  
2El Milch  
2,5dl Gemüsebouillon  
1 Brotscheibe (1-2 Tage alt)  
1 Knoblauchzehe  
1El Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Schnittlauch

### Zubereitung

Olivenöl in ein Schälchen geben, die Knoblauchzehe dazupressen und ein paar Minuten ziehen lassen.

Ei und Milch zusammen mit dem Schwingbesen verquirlen, Mehl in kleinen Dosen zugeben und kräftig dabei gut durchrühren. Mit Pfeffer, Muskatnuss und etwas Salz würzen.

Brotscheibe beidseitig mit dem Knoblauchöl bestreichen. In eine trockene, mässig heisse Bratpfanne legen und beidseitig anrösten. Bis zum Anrichten warmhalten.

Bouillon aufkochen, Temperatur zurückstellen. Sobald die Bouillon nicht mehr kocht, das verquirlte Ei in die Bouillon giessen. Dabei etappenweise vorgehen: Etwa 1/4 des Eis zugeben, kurz warten, die nächste Portion zugeben usw. So teilt sich das stockende Ei in mehrere Teile auf. Ei ca. 4 Minuten stocken lassen.

Chnoblilbrot in einen Suppenteller legen und mit der Bouillon mit Ei übergiessen. Mit etwas Schnittlauch garnieren.





