

Herbstliche Buchstabensuppe



Zutaten

Für 4 Personen

Suppe

1,5 Lt Rindsbouillon
150 g Rüebli, in Scheibchen
150 g Lauch, in Ringen
1 Lorbeerblatt
150 g Wirz, in feinen Streifen
150 g Eierschwämme, halbiert oder
geviertelt
100 g Suppenbuchstaben
4 Wienerli

Anrichten

2 EL glattblättrige Petersilie, fein
geschnitten
2 EL Röstzwiebeln

Suppe

Bouillon in einer Pfanne aufkochen.

Hitze reduzieren, Rüebli, Lauch und Lorbeer begeben, ca. 10 Min.
köcheln.

Wirz, Eierschwämme, Teigwaren und Wienerli begeben ca. 7 Min.
mitköcheln.

Anrichten

Wienerli aus der Suppe nehmen, in Scheibchen schneiden, wieder
begeben.

Suppe anrichten, Petersilie und Röstzwiebeln darüberstreuen.