

Italienische Rezepte

Lombardische Suppe

Gattung: Gebunden, Italien, Karotte, Suppe

500 g	Möhren; (Karotten)	1	Nelke
50 g	Butter		Zimt
1/2 Liter	Fleischbrühe		Safran
1	Zweig Thymian		Muskat
	Salz, Pfeffer	1/2 Liter	Weißer Traubensaft
50 g	Emmentaler; gerieben	3	Eigelb; oder etwas mehr

Lombardische Suppe - nach einem Rezept des Bartolomeo Scappi, dem Leibkoch von Papst Pius V.

Die geputzten und fein geschnittenen Möhren in der Butter andünsten. Die Fleischbrühe an gießen und ca. 15 Minuten kochen. Dabei Thymian zugeben, salzen und mit Pfeffer würzen.

Wenn die Möhren gar sind, Käse, Gewürze und Traubensaft sowie das verquirlte Eigelb unterziehen. Die Suppe nochmals kurz aufwallen lassen (nicht mehr kochen) und servieren.