



## Appenzeller Chölbisoppe

|   |   |
|---|---|
| 20 g Butter   | in einem Suppentopf schmelzen   |
| 1 kleine Zwiebel<br>2 Knoblauchzehen                            | schälen, fein hacken, in der Butter andünsten                                   |
| 30 g Karotten<br>30 g Sellerie<br>30 g Lauch (gerüstet gewogen) | alle drei Gemüse in kleine Würfelchen schneiden, beifügen, mitdünsten           |
| 40 g Haferflocken   | beifügen, kurz mitdünsten   |
| 1 L Bouillon  | auffüllen   |
| 50 g Mostbröckli  | in feine Würfelchen schneiden, beifügen, ca 20-30 Minuten leicht köcheln lassen |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle                                     | abschmecken   |
| ½ Bund Petersilie   | hacken, am Schluss in die fertige Suppe einstreuen                              |

### Tipp

Die Chölbisoppe kann mit etwas flüssigem Halbrahm verfeinert werden