

Bouillon mit Eierstich

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 Personen

Quelle: [Swissmilk.ch](https://www.swissmilk.ch)

2.0 Liter Wasser	in Topf aufkochen
2.0 Stück Bouillonwürfel	beifügen
4.0 Stück Eier	Verklopfen, mit Salz und Pfeffer mischen
1.2 dl Halbrahm	Mit den verquirlten Eiern mischen. Danach langsam unter Rühren zur Siedenden Bouillon geben
50 g Schnittlauch	hacken und in die fertige Suppe geben

Will man mehr Eierstich, dann einfach die Menge der Zutaten für den Eierstich vergrössern