

# Chülbi-Chabissuppe von markus hauser

Mengen für 10 Personen

Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Wasser mit der besteckten Zwiebel aufkochen, Salz begeben. Das Rollschinkli ins kochende Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Kabis und Rüebli zufügen, nochmals 45 Minuten köcheln lassen. Fleisch und einen Teil des Gemüses für den Hauptgang in den vorgeheizten Backofen stellen. Das restliche Gemüse in Suppenteller verteilen und mit dem heissen Schinkensud, dem etwas Bouillon zugefügt wurde, übergiessen. Mit Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel garnieren. Nach Belieben mit knusprig gebackenen Brotwürfeln bestreuen.

Gewürze: Salz, Petersilie

1.0 Stück Zwiebeln	Halbieren und mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken.
2.0 Stück Lorbeerblatt	
4.0 Stück Nelken	
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	
500 g Rollschinken	
500 g Kabis	genauer 2 Stück. in 3cm breite Streifen geschnitten.
4.0 Stück Rüebli	in Stängeli geschnitten
1.0 g Schnittlauch	