



## Lombardische Suppe

Suben von Lombardey

*nach einem Rezept von Bartolomeo Scappi, Leibkoch von Papst Pius V.*

### **Zutaten:**

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| <b>500 g Möhren</b>                 | <b>50 g Butter</b>   |
| <b>1/2 Liter Fleischbrühe</b>       | <b>Salz, Pfeffer</b> |
| <b>1 Zweig Thymian</b>              | <b>Muskat</b>        |
| <b>50 g geriebener Emmentaler</b>   | <b>1 Nelke</b>       |
| <b>1 Nelke</b>                      | <b>Zimt, Safran</b>  |
| <b>1/2 Liter weißer Traubensaft</b> | <b>3-4 Eigelb</b>    |

Die geputzten und feingeschnittenen Möhren werden in der Butter angedünstet.

Dann kommt die Fleischbrühe sowie der Thymian und Salz und Pfeffer dazu und alles wird etwa 15 Minuten lang gekocht.

Wenn die Möhren gar sind, werden Käse, Gewürze und Traubensaft sowie das verquirlte Eigelb untergezogen.

Anschließend lässt man die Suppe nochmal kurz aufwallen - *aber nicht kochen* - und serviert.