

# Schinkenschöberlsuppe

## ZUTATEN:

7 dag Butter  
3 Semmeln  
1/8 l Milch  
3 Dotter  
10 dag mageres,  
gekochtes Selchfleisch  
Salz  
3 Klar Schnee



## ZUBEREITUNG:

Butter abtreiben, nach und nach die Dotter, die in Milch eingeweichten und eventuell faschierten Semmeln (ich nehme die Menge Knödelbrot von ungefähr 3 Semmeln und faschiere sie nie) und das gekochte, klein geschnittene Selchfleisch einrühren, zuletzt den gesalzenen Schnee unterheben und die Masse auf ein befettetes Blech streichen (diesmal habe ich sie in Schöberlformen gebacken) und im Rohr bei ca. 180° backen. Erkalten in Rhomboide schneiden und zur Rindsuppe servieren.

Ist eine sehr deftige Suppeneinlage, aber gut!

