



Suppen als Einstieg in ein Gästemenu sind immer beliebt. Bei dieser Weinsuppe handelt es sich um ein traditionelles Rezept aus dem 16. Jahrhundert. Die Suppe kann heute wie damals aufgepimpt werden:

- | 150 g Kalbsmilken pro Person dazugeben.
- | 5 bis 6 aufgewärmte www.minibooks.ch

Gastronomische Reise in Solothurn

-9-

-7-

-5-

-4-

-3-

-2-

| Kartoffeln

Typisch schweizerisch an dieser Spezialität ist, dass Obst mit Wahrschattem kombiniert wird. Solothurner Funggi besteht im Wesentlichen aus folgenden Zutaten:

Solothurner Funggi

Es wird zu einem Stock verkocht und gerne mit gerösteten Brotwürfeli gereicht. Passt prima zu Voressen oder Geschmeizlem.

| Rahm

| Äpfel



Solothurner Funggi