

Rosmarinsuppe

Dieses Rezept stammt aus dem Barock. Gefunden habe ich es im Kochbuch „Barocke Küchenfreuden „

Zutaten:

1 l Bouillon; 60 g Mehl; 40 g Schmalz; 1 Sträußchen Rosmarin; etwas Muskatblüte; Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Das Mehl und das Schmalz ziemlich bräunen, mit der Bouillon aufgießen. Rosmarin klein hacken, Muskatblüte dazugeben und auf kleiner Flamme ziehen lassen.