

Kappeler Milchsuppe

Zutaten für 8 Personen:

1,5 lt Milch
1TL Salz
etwas weisser Pfeffer, Muskat
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
8 Eigelb
2 dl Rahm
400 g altbackenes Bauern- oder Ruchbrot
etwas fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Milch mit Gewürzen auf schwacher Hitze kochen.
Eigelb und Rahm schaumig schlagen.
Die Eimasse in die kochende Milch zu giessen, gut umrühren und schnell erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.
Abschmecken und in eine vorgewärmte Suppenschüssel anrichten.

Das Brot in Würfel schneiden und in der Butter anrösten.
Die gerösteten Brotwürfel und den Schnittlauch über die Kappeler Milchsuppe streuen und sofort servieren.

Geschichtliches:

Die so genannte Kappeler Milchsuppe steht im Zentrum eines wichtigen Ereignisses aus der Geschichte der Schweiz.

Ende Juni 1529 marschierten die Zürcher Truppen gegen die Innerschweizer Kantone.

In diesem ersten Kappelerkrieg konnte dank Vermittlung durch die neutralen Orte ein Bruderkrieg unter den Eidgenossen verhindert werden.

Gemäss den Berichten nutzte das gemeine Fussvolk der beiden Heere die Zeit, während die Führer verhandelten, zu einer Verbrüderung und stellte genau auf der Grenze zwischen den beiden Kantonen einen grossen Kochtopf auf ein Feuer. Die Zuger sollen die Milch und die Zürcher das Brot für eine Milchsuppe beigesteuert haben, die dann von beiden Heeren gemeinsam verspeist wurde.

Bei Ebertswil steht heute der Milchsuppenstein, ein Denkmal, das an diesen Vorgang erinnert.

Für die spätere Geschichtsschreibung und Identitätsfindung der Schweiz hatte der grosse Topf, aus dem alle gemeinsam gegessen haben, einen grossen Symbolwert.



«Die Kappeler Milchsuppe»

Gemälde von Albert Anker, 1869, 97 x 137 cm, Privatbesitz

