



ABERFELDY SCOTCH BROTH

Zutaten für die Suppe

- 1 EL Butter oder Öl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Karotten, in kleinen Würfeln
- 1 Stange Sellerie, gewürfelt
- 1 kleines Stück Steckrübe (ca. 150 g), gewürfelt
- 200 g Lauch, in Ringen
- 150 g Perlgrauen (Gerste)
- 1,2 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 2–3 Zweige frischer Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g Lamm-Schulter oder -Hüfte, in sehr kleinen Würfeln
- Alternativ: Rind, oder vegetarisch mehr Gemüse & Pilze
- Salz, Pfeffer

Whisky-Finish

- 40–60 ml Aberfeldy Whisky (am Ende dazu)
- 1 TL Honig
- Optional: 1 TL Dijon-Senf

Zum Servieren

- Frische Petersilie oder Thymian
- Evtl. etwas Zitronenabrieb
- Frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Butter/Öl in einem schweren Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie, Steckrübe und Lauch 5–7 Minuten anrösten, bis alles weich und leicht karamellisiert ist. Das sorgt für Tiefe und Süße. Lammwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Gerste einrühren und 1 Minute mitschwitzen. Brühe angießen. Thymianzweige und Lorbeer zugeben. Alles 40–45 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Gerste weich und die Brühe leicht sämig ist. Zwischendurch rühren.

2. Topf vom Herd nehmen. Aberfeldy Whisky, Honig und optional Dijon-Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Whisky hebt Süße & Rauchigkeit, ohne dominant zu sein.

- In tiefen Tellern anrichten.
- Mit Petersilie oder Thymian bestreuen.
- Optional Zitronenabrieb für mehr Frische.
- Frisch gemahlener Pfeffer oben drauf.

 [wasissthanna](https://www.instagram.com/wasissthanna)

ABERFELDY HOT TODDY

50 ml Aberfeldy 12 Year Old

15 ml lokaler Honigsirup

20 ml Zitronensaft

Spice Mix: Zimt, Nelken,

Vanille & Muskatnuss



ABERFELDY
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Jetzt Aberfeldy Whiskys
entdecken!

 [Aberfeldy](https://www.instagram.com/Aberfeldy)