

Brotsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,75 kg Brot (altbacken), 2 Knoblauchzehen, 1,5 l Fleischbrühe, 1 Teelöffel Majoran, 1 Prise CayennePfeffer, 1 Teelöffel Kümmel ganz, 1 Prise Gewürze (Pfeffer, Salz), 10 gr Butter oder Schmalz, 1,5 mittelgroße Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 1 Becher Saure Sahne (á 250g).

Die Vorbereitungen:

Das Brot in Scheiben schneiden, bzw. hartes Brot in Stücke brechen, die ungefähr 2 mal 2 cm gross sind.ca. 5 normalgeschnittene Scheiben (hier bitte kein hartes! Brot verwenden) in Würfel schneiden, in der Pfanne goldbraun anrösten und beiseite stellen.Von der Fleischbrühe eine halbe Tasse abmessen und beiseite stellen.Zwiebeln würfeln, nicht zu fein, Knoblauch fein hacken oder quetschen.Petersilie hacken.

Die Zubereitung:

Für die Suppe in einem Topf die Butter auslassen, die Zwiebeln dünsten, so daß sie keine Farbe bekommen und den Knoblauch hinzugeben. Dann die Fleischbrühe aufgiessen und das ganze aufkochen. Majoran und Kümmel hinzugeben. Nun das restliche ungeröstete Brot zugeben und mit einem Schneebesen solange rühren bis das Brot aufgeweicht ist und nur noch wenige Stücke (z.B. Rinde) in der Suppe sind. Das Ganze köcheln lassen.

Die beiseite gestellte Fleischbrühe mit der Sauren Sahne vermischen und in die Suppe rühren und danach alles aufkochen lassen.

Gewürze (Salz, Pfeffer, Cayenne...) nach Geschmack zugeben.

Die Brotsuppe heiß servieren und mit den gerösteten Brotwürfeln und der Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

TIP: Zum Verfeinern kann man auch statt mit Butter die Zwiebel mit kleinen Würfeln von Frühstücksspeck anbraten, schmeckt auch sehr lecker.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de