



Brotsuppe

Restenverwertung. Einfach und währschaft. Altes Brot, aber kein Weissbrot, eher Ruchbrot, am besten ist Vollkornbrot mit Roggen und Dinkel drin.

Rezept

2 Portionen
ca. 200g trockenes Altbrot
1/2 Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe (nach Belieben)
5dl Gemüsebouillon
Pfeffer aus der Mühle
Käse zum bestreuen

und wer will und hat:
Frische Kräuter

Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Bratbutter langsam andünsten. Die Zwiebelstreifen sollen glasig sein, nicht braun. Feingehackte Knoblauchzehe begeben, Brot in Würfel schneiden (ca. 1cm Kantenlänge) und ebenfalls begeben. Alles ca. 5 Minuten dünsten, bis die Brotwürfel an den Kanten leicht bräunlich sind.

Bouillon begeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das löst die Stärke im Brotteig aus und macht die Suppe geschmeidig.

Die Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, aber keinesfalls mixen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken (Salz brauchts in der Regel keines mehr).

Anrichten und mit Käse und , wer hat, mit frischen Kräutern bestreuen.

