

Brotsuppe

Zutaten:

3 Zwiebeln

30 g Butter

1 EL Mehl

1 dl Weisswein

200 g Brot

1 l Bouillon

1 dl Rahm

mit Pfeffer,
Kräutern und Reibkäse

Verarbeitung:

schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln begeben.

hinzugeben und mit

ablöschen.

in Stücke schneiden und gemeinsam mit

in die Pfanne geben.

Die Suppe köcheln lassen, bis die Brotstücke weich sind.
Zerstampfen Sie das Brot dann mit einer Schöpfkelle oder
pürieren Sie die Masse – je nach Belieben.

zum Schluss in die Suppe geben.

abschmecken.

Variante: Als Einlage eignen sich verschiedenste Gemüse,
zum Beispiel Lauch, Wirz oder Karotten.

