

Brotsuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Restlküche Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

4	SCHEIBEN	Schwarzbrot
4	SCHEIBEN	Speck
800 ML		Hühnersuppe
250 ML		Obers
2		Essiggurkerl
		gehackte Petersilie
		Salz
		Pfeffer
1 EL		Dijonsenf
		Hanföl

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Brot in einem Toaster oder im Ofen bei 230 °C Oberhitze dunkel rösten und grob zerkleinern.
2. Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig auslassen und braten. Etwas Brot und Speck würfelig schneiden und als Einlage beiseite geben.
3. Suppe und Obers aufkochen und mit den restlichen Zutaten in einen Standmixer geben.
4. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Gurkenwasser abschmecken.
5. Heiß mit Brot, Speck, übrigen Essiggurkenstücken und Petersilie bestreuen und mit Hanföl verfeinern und servieren.

Brotsuppe – aus altem Brot etwas Gutes bereiten!