



Brotsuppe

4 Portionen

100g	Altbackenes Landbrot
60g	Butter
1	Zwiebel
1Ei	Mehl
1500ml	Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
2	Eigelb
3Ei	Süße Sahne
1Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Muskat
Einige Scheiben	Frisches Landbrot



- ☉ Altbackenes Brot klein schneiden
- ☉ In Butter rösten
- ☉ Zwiebel schälen, fein hacken, dazugeben
- ☉ Mit Mehl bestreuen, unter Rühren weiterrösten, mit der Gemüsebrühe aufgießen
- ☉ Knoblauchzehe zerdrücken und hinzufügen
- ☉ Aufkochen und ½ Stunde köcheln lassen
- ☉ In einer Suppenterrine Eigelb und Sahne verquirlen
- ☉ Mit der Brühe aufgießen, mit den Gewürzen abschmecken
- ☉ Frische Brotscheiben würfeln und anrösten
- ☉ Mit Schnittlauch über die Suppe geben