

MÜHLVIERTLER BROT SUPPE

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder UrEcht



ZUTATEN

8 dl Schweine-, Rind-, Gemüse- oder Selchsuppe
200 g Schwarzbrot geschnitten (altbacken)
50 g Zwiebel, fein geschnitten
100 g Gemüse nach Belieben (Fenchel, Stangensellerie, Mangoldstiele, Karotten, Sellerie, Pastinaken.....)
50 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Koriander gemahlen
frischer Schnittlauch oder Kräuter der Saison
etwas Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Zuerst das Butterschmalz in einem größeren Topf erhitzen. Die fein geschnittenen Zwiebeln darin langsam goldbraun rösten, damit sie ein kräftiges Aroma entwickeln. Anschließend mit der heißen Suppe aufgießen.

Das würfelig geschnittene Schwarzbrot dazugeben und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Brot weich wird und die Suppe bindet. Danach die Suppe mit der Schneerute kräftig verschlagen oder mit dem Pürierstab fein mixen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Koriander abschmecken. Das klein geschnittene Gemüse nach Belieben hinzufügen und bei geringer Hitze ziehen lassen, bis es weich, aber noch bissfest ist.

Die fertige Suppe in Tellern anrichten und mit einem guten Klecks Sauerrahm verfeinern. Zum Schluss mit frischem Schnittlauch oder saisonalen Kräutern bestreuen und heiß servieren.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

