



BIERBROTSUPPE

ZUTATEN:

- 1 weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL ganzer Kümmel
- 300 ml Märzenbier
- 700 ml Rindsuppe oder Gemüsebrühe
- ca. 300 g Brotreste klein geschnitten getrocknet
- etwas Majoran aus dem Garten
- 20 g Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 100 g Sauerrahm

ZUBEREITUNG:

Zwiebel, Knoblauch und Kümmel im Rapsöl glasig in einem Kochtopf anschwitzen. Anschließend mit Bier ablöschen und schwach 5 Minuten köcheln lassen.

Die Rindsuppe dazugeben und erneut aufkochen lassen. Die Brotwürfel zur Suppe geben und 15 Minuten ziehen lassen, bis das Brot zerfällt.

Zum Abschluss kann man die Suppe durch ein grobes Sieb passieren. Sie sollte aber nicht gemixt werden da sich dann die Stärke aus dem Brot zu sehr löst und die Suppe schleimig wird.

Zu guter Letzt die Suppe mit Majoran, Sauerrahm und den Gewürzen abschmecken. Anrichten und mit Petersilie und noch etwas Sauerrahm garnieren.

Gutes Gelingen!