

Omas Rezeptesammlung

Brotsuppe Mit Leberwurst

Stichworte: Brot, Suppe, Thüringen

30 g	Butterfett,	300 g	Brot (kleine Würfel),
1	Zwiebel (in Scheiben),	125 g	Thüringer
1	Lauch (in Ringe),		-Hausmacherleberwurst
1	Karotte (geraspelt),		-(Würfel),
1 kleine	Stück Sellerie (in feine	1,25 Liter	Fleischbrühe,
	-Scheiben),		Salz,
	Kümmel,		Majoran,
1	Knoblauchzehe (gepresst),	1	Bund Petersilie (fein gehackt)

In heißem Butterfett die Zwiebel, Lauch, Karotte und Sellerie anschwitzen, mit etwas Kümmel und Knoblauch würzen.

Das Brot und die Leberwurst dazugeben.

Mit Brühe auffüllen und etwa 20 Minuten durchkochen lassen Mit wenig Salz und etwas Majoran würzen.

Vor dem Servieren mit reichlich Petersilie bestreuen.