Suppen Rezepte

Brotsuppe Mit Gemüse

Gattung: Backen, Suppe, Brot, Gebunden, Suppe, Vegetarisch, Vegan

7	große	Zwiebel	1	Prise/n Zucker
3		Knoblauchzehen		Ein paar Brotrinden
1	kleine	Möhre		- nicht zu altbacken, am
2	mittelgr.	Lauchzwiebeln; oder		- besten von verschiedenen
1	kleine	Stange Lauch		- Brotsorten
100 g		Butter		Salz, Pfeffer, Muskat
700 ml		Weißwein; in 2 Teile 500		Etwas Gehackte Petersilie
		- und 200 ml aufteilen		- und Schnittlauch
		Evtl. Kümmel		
3		Altbackene Semmeln		
1	Liter	Gemüsebrühe		

Die Zwiebel, Knoblauchzehen, Möhre und Lauchzwiebeln klein hacken und in einem Topf in der Hälfte der Butter andünsten. Dann mit 500 ml Weisswein aufgiessen, nach Belieben mit Kümmel würzen. Die Semmeln (Brötchen) in Bröckchen schneiden und in einem Küchenhandtuch "mahlen", also in kleinste Brösel zerdrücken. In den Topf geben. Brühe und Zucker dazugeben und alles einköcheln lassen, bis sich das Brot aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe pürieren.

Nebenbei in einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die in Würfel geschnittene Rinde darin anrösten.

Die Suppe mit dem restlichen Wein, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und nur noch einmal erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Die gerösteten Brotrindenwürfel auf Suppenteller verteilen und die Brotsuppe darüber schöpfen. Mit gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreut servieren.

Wer mag, gibt frisch geriebenen Parmesankäse darüber. Nicht für Veganer !