

Suppen Rezepte

Knoblauchsuppe Mit Knoblauchbrot

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Suppe, Tapas, Vorspeise, Fleisch, Brot

KNOBLAUCHSUPPE

		Tafelspitz Bouillon	1/2	Sellerieknolle
1	kg	Rinderknochen	1/2	Röstzwiebel
3	Liter	Wasser	1	Lorbeerblatt
300	g	Rindfleisch	1	Muskatbluete
1/2	Stange	Lauch		Pfefferkörner
3		Karotten		Salz
1		Petersilienwurzel		

KNOBLAUCHBROT

12		Dünne Scheiben, 3 Tage - altes Schwarzbrot Schweinbrot	6	Knoblauchzehen (evtl. mehr) Schnittlauch Rindsuppe
1	Teel.	Kümmel		

Zubereitung: Brotscheiben in kleine Blättchen schneiden, diese in einer grossen Pfanne in Schweineschmalz knusprig rösten - dabei öfters wenden.

Zum Schluss den Kümmel und den gepressten Knoblauch dazugeben und kurz durchrösten.

Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Die Brotstücke im Suppenteller anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und mit heisser Rindsuppe aufgiessen.