Brotsuppe (mit gebriebenem Bergkäse)

Kategorien:	Single, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g altbackenes Bauernbrot
1,5 L Rindssuppe
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Olivenöl (oder auch Sonnenblumenöl)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
gemahlener Muskat
Schnittlauch
geriebener Bergkäse nach Geschmack

Zubereitung

Das altbackene Brot zerkleinert in einen Topf geben.
Kleingeshcnittenen Zwiebel und Knoblauch hinzufügen.
Mit der Rindssuppe (oder auch Gemüsesuppe, oder einfach kaltes Wasser) aufgießen.
Zusammen mit etwas Olivenöl (oder Sonnenblumenöl) und Salz zum Kochen bringen.
Auf kleinster Flamme sanft kochen lassen, bis das Brot zerfällt, währenddessen immer wieder umrühren.
Suppe vom Herd nehmen und noch eine weitere halbe Stunde ziehen lassen.
Die Suppe passieren oder pürieren.
Abschmecken, und nach Belieben nachwürzen.
Eventuell mit Rindssuppe, oder Wasser verdünnen.
Die Brotsuppe mit geriebenem Bergkäse und Schnittlauch bestreut servieren.
Pfeffer darübermahlen.