

Brotsuppe (mit geriebenem 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.

Kleingeschnittenen 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 darübere mahlen.