

Brotsuppe

Zutaten:

- Brotreste
- Brühe oder Gemisch aus Brühe und Wein
- Zwiebeln
- Majoran
- eventuell Sauerrahm

Zubereitung:

Brotreste in kleine Stücke brechen und mit Brühe oder Gemisch aus Brühe und Wein kochen bis das Brot weich ist. Die Zwiebel kann vorher angebraten werden und mit Brühe gekocht werden oder die angebratenen Zwiebeln werden über die fertige Suppe gegeben. Anschließend wird die Suppe mit Majoran gewürzt.

Tipp:

Die Suppe kann mit Sauerrahm verfeinert werden.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Susanne Bartelmann