

Terlaner Brotsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300 g Brot vom Vortag (dunkles oder Graubrot)
50 g Speck
1 Zwiebel
1 Rüebli
1 kleine Lauchstange
1-2 EL Butterschmalz
1.5 L Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer
4 EL frisch gehackte Petersilie



Zubereitung:

Das Brot in grobe Würfel schneiden. Den Speck würfeln, die Zwiebel schälen und hacken. Das Rüebli schälen, den Lauch putzen und waschen. Das Gemüse in Scheiben, resp. Ringe schneiden.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und den Speck, die Zwiebel und das Gemüse glasig anschwitzen. Die Brotwürfel kurz mitschwitzen, dann die Brühe angießen. Das Lorbeerblatt zur Suppe geben und alles unter gelegentlichen Rühren ca. 30 Minuten köcheln, bis das Brot verkocht ist. Die Suppe mit einem Schneebesen kräftig schlagen (oder mit dem Mixer pürieren). Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.