

Laugenbrezelsuppe

Heute hat man die Möglichkeit Reste einzufrieren, früher wurden sie anderweitig verwertet. Ein gutes Beispiel dafür ist die Laugenbrezelsuppe.

Zutaten:

4 altbackene Laugenbrezel	1 l Fleischbrühe, kalt
50 ml Sahne	1 EL geschn. Schnittlauch
2 Eigelb	Muskat, Salz u. Pfeffer

So wird's gemacht:

Die Laugenbrezeln in dünne Scheiben schneiden und in der kalten Fleischbrühe zugedeckt ca. eine Stunde einweichen. Anschließend aufkochen und mit einem Pürierstab oder Mixer pürieren.

Eigelb und die Sahne miteinander vermischen und zusammen mit dem Schnittlauch in die Suppe einrühren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Heiß servieren.

Mein Tipp:

Frischer Schnittlauch ist deutlich aromatischer als getrockneter.