

Geschmälzte Brotsuppe

Dieses schmackhafte Rezept habe ich von einem Ausflug auf die Schwäbische Alb mitgebracht. Dort wird sie nicht nur als Vorspeise sondern vor allem am Abend nach getaner Feldarbeit gegessen.

Zutaten:

1 kleine Zwiebel	1 Prise Kümmel
25 g magerer Bauchspeck	40 g Schweineschmalz
100 g ältere Weiß- und Schwarzbrotstücke	1 ¹ / ₂ l Fleischbrühe
1 Ei	40 g Fleischkäse
Salz, Pfeffer, Muskat	

so wird's gemacht:

Die Zwiebel und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und im Schweineschmalz anbraten. Die Brotstücke und den Kümmel zugeben und ein wenig mit rösten. Mit der Fleischbrühe auffüllen und gut durchkochen lassen. Dabei immer wieder mit einem Schneebesen durchrühren, bis die Suppe einigermaßen glatt ist.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Als Einlage ein aufgeschlagenes Ei in die leicht kochende Suppe einlaufen lassen und den in feine Streifen geschnittenen Fleischkäse dazugeben.

Mein Tipp:

Die Brotsuppe eignet sich hervorragend als Mitternachtsgericht bei Feiern aller Art.