

Herbstliche Brotsuppe

Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

1l Fleischbrühe
50 g Fett zum Braten
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
150 g Schwarzbrot
100 g Sauerrahm
1 Eidotter
Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie
Kräuter nach Belieben
Pilze nach Belieben

Zubereitung

Die gewürfelte Zwiebel in Öl anschwitzen, das gewürfelte Brot hinzugeben und ebenfalls anschwitzen.

Mit der Fleischbrühe auffüllen und gut aufkochen lassen.

Die Suppe gut mit einem Pürierstab pürieren. Abschmecken.

Den Eidotter mit Sauerrahm verquirlen und in die heiße, nicht kochende Suppe hineinrühren. Gut verrühren!

Mit Kräutern verfeinern. Wer mag kann noch gebratene Pilze darüber geben.