



BASF

We create chemistry

Brotsuppe

mit gerösteten Brotwürfeln, geschmorten Zwiebeln und Schnittlauch



40 Minuten

Zubereitungszeit



4 Personen

Zutaten

- 500 g altes Brot (z. B. Bauernbrot)
- 30 g Butter
- 250 g Zwiebeln
- 15 g Knoblauch
- 4 L Brühe (Rinder-, Hühner- oder Gemüsebrühe)
- 2 Bund Schnittlauch
- Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Brot vorbereiten:** Das Brot in Würfel schneiden. Ein Viertel der Brotwürfel in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun rösten und beiseitestellen – sie dienen später als Einlage.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch:** Die Hälfte der Zwiebeln würfeln, die andere Hälfte in feine Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken.
- 3 Suppe ansetzen:** Die gewürfelten Zwiebeln mit dem restlichen Brot und dem Knoblauch in dem restlichen Butteranteil in einem großen Topf anbraten. Mit der Brühe aufgießen und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 20–25 Minuten köcheln lassen.
- 4 Zwiebelringe schmoren:** In einer separaten Pfanne die Zwiebelringe in etwas Butter bei mittlerer Hitze langsam schmoren, bis sie weich und leicht goldbraun sind.
- 5 Suppe pürieren und anrichten:** Die Suppe fein pürieren und abschmecken. In Schalen geben und mit den geschmorten Zwiebelringen, den gerösteten Brotwürfeln und frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.

Brotsuppe

Die Brotsuppe ist ein traditionelles Gericht der mitteleuropäischen Küche und ein wunderbares Beispiel dafür, wie aus einfachen, regionalen Zutaten ein aromatisches und nachhaltiges Gericht entsteht. Altes Brot bekommt hier ein zweites Leben und wird durch kräftige Brühe, geschmorte Zwiebeln und feine Kräuter zu einer herzhaften, wärmenden Suppe.

i

Rezept von
Leon Kunz,
3. Lehrjahr Koch