

Brotsuppe von Aron Szakacs

Mengen für 10 Personen

Brotresten oder frisches Brot: Das, was man gerade zu Hause hat, macht diese Brotsuppe immer wieder zu einem schnellen, wärmenden feinen Gericht.

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/brotsuppe-10011181/>

Tags: günstig, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Mixer

675 g Brot	Brot in Würfeli schneiden, in einer weiten Bratpfanne ohne Fett ca. 5 Min. rösten, beiseite stellen.
500 g Zwiebel	
1.5 cl Olivenöl	Zwiebeln und Rüeblli schälen, beides in ca. 1½ cm grosse Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Rüeblli ca. 2 Min. andämpfen.
2.5 Liter Wasser	
3.0 TL Salz	
6.25 dl Vollrahm	Wasser dazugiessen, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, ¾ des beiseite gestellten Brotes begeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Die Hälfte des Rahms dazugiessen, im Mixglas pürieren. Restlichen Rahm flaumig schlagen. Suppe anrichten, flaumig geschlagenen Rahm mit den restlichen Brotwürfeli darauf verteilen.
2.5 Stück Rüeblli	