

Reiche Brotsuppe

Ein Rezepttipp von:

Elke Friedl, Oberfranken



© Silvia Schlögel

ZUTATEN:

300 g altbackenes Schwarzbrot
2 l Fleischsuppe
3 Eier
150 ml saure Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- 1 Das Brot in feine Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und im Backofen bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten.
- 2 Die Fleischsuppe zum Kochen bringen.
- 3 Das Brot in einen Topf geben, mit der kochenden Fleischsuppe übergießen und 15 Minuten kochen lassen.
- 4 Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Eier verquirlen und langsam in die Suppe rühren.
- 6 Mit saurer Sahne verfeinern und mit Schnittlauch bestreuen.