

# 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.