



## Grossmutter's Brotsuppe

KSW 01.04.2016, Vorspeisen

**Vorbereitung** 30Min • **Kochen** 1.5h • **Portionen** 4 Hauptmahlzeit •  
**Schwierigkeitsgrad** Leicht • **Quelle** Zamboo

### ZUTATEN

1 Rüebli

¼ Sellerieknolle

½ Lauchstengel

1 mittlere Zwiebel

2 Knoblauchzehen

300 g altbackenes Brot

50 g Butter

2 dl Weisswein

1 ½ LT Gemüsebouillon

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

2 Petersilienzweige

2 Eigelb

2-3 Esslöffel Rahm

Salz, Pfeffer

50g geriebener Käse

1 Esslöffel Petersilie

### ZUBEREITUNG

Rüste Rüebli, Sellerie und Lauch und schneide alles in kleine Stücke. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und hacke alles ganz fein. Zum Schluss schneidest du auch noch das Brot in kleine Stücke.

Lasse in einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Gib die Brotstücke dazu und lasse sie darin rösten. Lasse einige Brotstücke für die Garnitur übrig. Nun kannst du alles Gemüse in die Pfanne geben und kurz mit dünsten lassen.

Mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillon dazu giessen. Zum Schluss stecke die Nelke ins Lorbeerblatt und gibst sie zusammen mit den Petersilienzweigen in die Suppe. Diese lässt du zugedeckt ca. 1 ½ Stunde auf kleiner Hitze kochen.

Entferne das Lorbeerblatt mit der Nelke. Zum Schluss die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

Vor dem anrichten kannst du das Eigelb und den Rahm vermischen und in die Suppe geben. Lasse die Suppe nochmals kochen. Nimm die Suppe vom Herd und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Jetzt kannst du sie in Teller anrichten, mit Käse, Petersilie und dem zurückgelegten Brotstückchen garnieren.

### NOTIZEN

Tipp vom Ballenberg-Koch Jörg Meier:  
Suppe 1 1/2 Std. köcheln lassen. Es darf auch länger sein.  
Je länger desto besser!