

BROT SUPPE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	2	Scheiben Bauernbrot	In Stücke schneiden und zusammen mit
2	100 g	Brotreste	In Milch einweichen.
3	2	Eier	Trennen.
4	1-2	Zwiebeln	Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
5	1 Bund	Schnittlauch	Waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
6	1-2 EL	Bratfett	In einem Topf erhitzen.
7	Alle	Zwiebelwürfel	Zufügen, anbraten und glasig dünsten.
8	2 EL	Mehl	Darüber stäuben, einrühren und bei kleiner Hitze 2-3 Minuten anschwitzen lassen.
9	1,5 Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe	Langsam einrühren, damit keine Klümpchen entstehen und kurz aufkochen lassen.
10	1	Knoblauchzehe	Schälen, durch die Presse drücken und in die Suppe einrühren.
11	Die ganze	Brotmasse	Zufügen und solange durchrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
12	100 ml	Sahne	Einrühren und anschließend ca. 20-30 Minuten einköcheln lassen.
13	Alle	Schnittlauchröllchen	Einrühren.
14	Einige EL	Suppe	In eine Rührschüssel geben.
15	Beide	Eigelbe	Zufügen, durchrühren und in die Suppe einrühren.
16	Nach Geschmack mit	Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss	Würzen.