

BROT SUPPE

- 1 große Zwiebel oder 2 - 4 Frühlingszwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 große Karotte
- 2 - 3 Scheiben altes Brot
- 4 EL Butter
- 2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz + Pfeffer
- ½ Bund Petersilie



- Zwiebel, Knoblauch, Karotte schälen und würfeln. Das Brot ebenfalls in Würfel schneiden.
- Die Petersilie fein hacken.
- In einer großen Pfanne oder einem Topf 2 EL Butter schmelzen lassen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig schwitzen. Alles vorübergehend aus der Pfanne / dem Topf nehmen.
- Nochmal 2 EL Butter dazugeben und die Brotwürfel von allen Seiten gut anrösten. Jetzt die Karotte, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben.
- Nun alles mit 2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe auffüllen und aufköcheln lassen.
- Nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Petersilie hineingeben und alles etwas ziehen lassen.

