

Brotsuppe Appenzellerart

4-Personen

Zutaten:

150	-	gr hartes Brot/Brotrinde (mit Weissbrot wird es besonders gut)
40	-	gr Butter
1	-	Zwiebel
1,2	-	liter Bouillon
1/2	-	dl Rahm
etwas	-	gehackter Kümmel
1	-	Ei

Zubereitung:

Butter erhitzen, die Zwiebel fein schneiden und darin andünsten. Hartes Brot oder Brotrinde mahlen und zugeben, dann mit Bouillon auffüllen.

Etwa 35-Minuten köcheln lassen, mixen oder durch ein Sieb passieren.

Abschmecken und mit Rahm verfeinern.

Als Einlage den Kümmel und das aufgeschlagene Ei dazurühren und nochmals aufkochen lassen.