

Brotsuppe mit Kümmel

4-Personen

Zutaten:

1	-	EL Eingesottene Butter
150	-	gr. altbackenes dunkles Brot, nach Belieben auch mehr
1	-	liter Wasser
1	-	Fleischbouillonwürfel
1	-	Zwiebel, fein geschnitten
1	-	Msp Muskat
1	-	EL Kümmel, nach Belieben
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	Bund Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Butter in einem Bratopf erhitzen.

Das Brot in dünne Stücke schneiden, zugeben und unter stetigem Wenden goldbraun rösten.
Wasser, Bouillonwürfel, Zwiebel und Gewürze begeben und alles aufkochen.

Die Suppe dann 30-Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Anschließend die Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren und nochmals aufkochen.
Eventuell etwas Nachwürzen.

Kurz vor dem Servieren die Petersilie zugeben.

Einfach und Guet !