

Lenker Brotsuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	Zwiebel
200	-	gr. altbackenes Brot
1	-	Karotte, gross
100	-	gr Sellerie
1	-	liter Hühnerbouillon
50	-	gr Butter
1	-	EL Kümmel, nach Belieben
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Safran
1	-	Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Gemüse rüsten. Die Karotte in feine Stängelchen, den Sellerie in kleine Würfelchen schneiden.

Das Brot würfeln. In der heissen Butter goldbraun rösten. Die Zwiebel und das Gemüse begeben und kurz mitrösten.

Mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe auf kleinem Feuer zugedeckt etwa 15-Minuten leide köcheln lassen.

Dann mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, bis das Brot vollständig zerfällt.

Die Suppe mit wenig Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch mit einer Schere kleine Ringe darüber schneiden.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen einfüllen und sofort servieren.