

BROTSSUPPE

Zutaten für 10 Portionen

100 gr.	Weissbrot in Würfel schneiden
100 gr.	Ruchbrot in Würfel schneiden
80 gr.	Butter
1	grosse rote Zwiebel in Würfel schneiden
1	grösseres Rüebli in Streifen schneiden
1	Lauchstengel in Würfeli schneiden
2	Knoblauchzehen fein gehackt
2.5 lt.	Gemüsebouillon
1	Prise Nelkenpulver
1	Kaffeelöffel Ingwerpulver
1 EL	Peterli gehackt

Zubereitung

- Butter erhitzen
- Brot darin leicht anrösten
- Gemüse dazu und mitanziehe
- Bouillon dazu geben, aufkochen und mit dem Schwingbesen fleissig rühren
- Gewürze begeben
- 30 bis 40 Min. köcheln lassen
- mit dem Elektrorührwerk verfeinern
- abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und ev. Mit Streuwürze/Flüssigwürze
- beim Anrichten Peterli darüber streuen