



THERESE MÖLK
Pures Brot.

REZEPT: TIROLER BROTSUPPE

mit frischen Frühlingskräutern

ZUTATEN

150 g altbackenes Schwarzbrot
1 große Zwiebel
1 große Knoblauchzehe
800 ml Rindsuppe
150 ml helles Bier
2 Bio-Eigelbe
4 El Rahm
etwas Butter
je 1 TI Kreuzkümmel und Majoran
etwas Muskat, Salz und Pfeffer
1 großer Bund gemischte Frühlingskräuter
(Schnittlauch, Bärlauch, Sauerampfer, Brennesseln, Petersilie....)



ZUBEREITUNG

- Zwiebeln klein schneiden und in etwas Butter glasig dünsten
- Brot in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und rösten bis es leicht bräunt
- Knoblauchzehe hacken und zum Brot geben
- Mit Suppe und Bier aufgießen, mit Majoran, Kreuzkümmel, Muskat, Salz und Pfeffer würzen, 15 Minuten köcheln
- Suppe pürieren (ev. noch etwas Wasser dazugeben, falls die Suppe zu dick ist)
- Eigelb mit der Sahne mischen, Kräuter fein hacken, alles in die heiße Suppe geben und noch einmal mit dem Stabmixer durchmischen
- Abschmecken und sofort servieren

Weitere Rezepte unter www.therese-moelk.at

Find us on 