



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 150 g altbackenes Bauernbrot
- 1 l Gemüsesuppe
- Öl
- 2 Stk. gelbe Zwiebeln
- 125 ml Sauerrahm
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Je nach Region und Familienrezept gibt es viele Abwandlungsmöglichkeiten. So wird die Suppe auch gerne mit gebratenen Speckwürfeln, Grammeln oder auch Eierspeis verfeinert.:

**Monika Selinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Herzhafte Hausmannskost*

## Brotsuppe

**Zubereitung**

- Zwiebel in feine Ringe (idealerweise mit Brotschneidemaschine) schneiden und in Fett goldgelb anbraten.
- Das bereits etwas harte Schwarzbrot in sehr dünne Scheiben schneiden ("schnitteln") und in eine Schüssel schichten.
- Mit Röstzwiebel (inkl. Fett) belegen, mit heißer Suppe übergießen und mit Pfeffer bestreuen.
- Mit Sauerrahm und Schnittlauch garnieren.

