

Rezept

Cremige Brotsuppe mit Meerrettich

Ein Rezept von Cremige Brotsuppe mit Meerrettich, am 18.04.2024

Zutaten

2 Schalotten	2 altbackene Brötchen (vom Vortag)
50 g Butter	750 ml Rinderbrühe
250 g Sahne	3 EL Meerrettich (aus dem Glas)
Salz	Pfeffer
3 Scheiben Toastbrot	30 g Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, beides darin bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten.
2. Brühe und Sahne dazugießen, Meerrettich dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb passieren und wieder in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Toastbrot klein würfeln. Das Butterschmalz zerlassen, die Brotwürfel darin rundum goldbraun rösten. Die Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Suppe anrichten, mit Croûtons und Schnittlauch bestreuen.