

Rezept

# Aufgeschmalzene Brotsuppe

Ein Rezept von Aufgeschmalzene Brotsuppe, am 24.02.2024

## Zutaten

**300 g** altbackenes Brot

**1 EL** Butterschmalz

Salz

**2** Zwiebeln

**1 ½ l** Fleischbrühe

schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Brot in feine Scheiben schneiden und auf vier Suppentassen oder -teller verteilen.

---

2. Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und im Schmalz goldbraun braten. Fleischbrühe zum Kochen bringen, salzen und pfeffern.

---

3. Die kochende Fleischbrühe über das Brot gießen. Zwiebelringe darüber verteilen. Die Suppe sofort servieren. Dazu passt nach Geschmack eine erhitzte Leberwurst.