

Rezept

# Aufschmoizne Brotsuppn mit Butterzwiefe

Ein Rezept von Aufschmoizne Brotsuppn mit Butterzwiefe, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> dunkles Bauern- oder Dinkelbrot	<b>1</b> große Gemüsezwiebel
<b>4 EL</b> Butter	<b>1 l</b> Rindsbriah (ersatzweise fertige Rinderbrühe)
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss (nach Belieben)	<b>2 Stängel</b> glatte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Brot in 1 ½ cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 2 EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Darin Brotwürfel bei mittlerer Hitze in 6-7 Min. goldbraun und knusprig rösten. Aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Übrige Butter in der Pfanne schmelzen, darin die Zwiebel bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 10 Min. goldbraun rösten.
2. Die Rindsbriah aufkochen und mit Salz, Pfeffer und eventuell Muskat abschmecken. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Die Brotwürfel in vorgewärmten tiefen Tellern verteilen, Rindsbriah daraufgießen. Die Zwiebel und die Petersilie darauf verteilen und sofort servieren.