

Rezept

Brezensuppe mit Kräutern

Ein Rezept von Brezensuppe mit Kräutern, am 27.04.2024

Zutaten

4 Brezeln (vom Vortag)	1 große Zwiebel
1 Bund gemischte Kräuter z. B. für grüne Sauce	3 EL Butter
1 l Fleischbrühe (oder Gemüsebrühe für eine vegetarische Variante)	Salz
3 EL Sahne	Pfeffer
	1 Eigelb (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 17 g F, 11 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Die Brezen von grobem Salz befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stängeln zupfen und etwa ein Drittel für die Garnitur beiseitelegen, den Rest fein hacken.
2. Die Hälfte der Butter in einem Suppentopf zerlassen und die Brezenscheiben darin knusprig braten. Herausnehmen und die gerösteten Brezenscheiben auf vier Suppenteller verteilen. In dem Topf die übrige Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen, mit der Brühe auffüllen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Gehackte Kräuter einstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Eigelb verquirlen, in die Suppe rühren, diese damit leicht binden, aber nicht mehr kochen lassen. Die Suppe abschmecken, die Brezenscheiben damit übergießen und kurz ziehen lassen. Die Brezensuppe mit den übrigen Kräutern bestreuen und servieren.