

Rezept

# Cremige Brotsuppe mit Meerrettich

Ein Rezept von Cremige Brotsuppe mit Meerrettich, am 24.01.2025

## Zutaten

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