

## Rezept

# Mostsuppe mit Schwarzbrot-Zimtcroupons

Ein Rezept von Mostsuppe mit Schwarzbrot-Zimtcroupons, am 23.04.2024

## Zutaten

½ Zwiebel	<b>2 Stück</b> Sternanis
<b>600 ml</b> Most (vergorener Apfelsaft, ersatzweise Cidre)	<b>3</b> Lorbeerblätter
<b>1 l</b> kräftige Rinderbrühe	<b>400 g</b> Sahne
<b>2</b> Möhren	<b>1 Msp.</b> Zimtpulver
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
<b>3 Scheiben</b> Schwarzbrot	<b>2 EL</b> Butter zum Braten
½ TL Zimtpulver	½ TL Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Sternanis leicht zerstoßen. In einem Topf den Most mit Zwiebelringen, Lorbeerblättern und Sternanis offen bei hoher Hitze in ca. 10 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit auffangen.
2. Den Most zurück in den Topf geben, Rinderbrühe und Sahne zugießen und in ca. 10 Min. einkochen. Inzwischen die Möhren schälen, in sehr feine Streifen schneiden oder mit der Rohkostreibe fein reiben und zur Suppe geben. Weitere 10 Min. köcheln lassen.
3. Für die Croûtons das Brot in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Brotwürfel zugeben, mit ½ TL Zimtpulver und Salz würzen und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Suppe mit 1 Msp. Zimtpulver, Salz und Pfeffer abschmecken, auf 4 Teller verteilen und mit den Croûtons servieren.