

„Sensationelle“ Lifehacks, die nur ihr kennt

Beitrag von „Wolfgang Autenrieth“ vom 6. Mai 2023 23:00

Zitat von Websheriff

Ist dieses Brot-Game nicht ein Spiel?

9 Scheiben altes Dinkelbrot

30 g Butter

300 g Zwiebeln (in Streifen)

500 ml Weißwein

1,5 l Rinderfond

Pfeffer

Salz

frisch gemahlene Muskatnuss

1/2 TL Galgantpulver

2 Bund Schnittlauch

1 Bund glatte Petersilie

1 Bund Kerbel

2 Eigelb

200 ml Sahne

3 Tomaten (entkernt, geviertelt)

Brotscheiben toasten und vierteln

In der Butter die Zwiebeln andünsten

Wein und Fond dazu, mit Pfeffer, Salz, Galgant und Muskat würzen

Brotstücke in die Suppe geben, 15 min kochen.

Kräuter waschen, abschütteln, klein gehackt hinzugeben. 2 min kochen

Eigelb mit der Sahne verquirlen, Suppe vom Herd nehmen und mit der Mischung legieren.

Vor dem Servieren die Tomaten hinzugeben und kurz im Sud aufwärmen lassen.

Habe fertig Brotsupope mit Kräutern aus einem Rezeptbuch der Hildegard von Bingen ;-(