

Bayerische Brotsuppe



„Oh mei,, bei dene schaug a mehra Augn in die Suppn nei als Fettagen außa.“ So sprach man über die Brotsuppe. Dabei schmeckt sie sehr gut und ist zudem eine prima Möglichkeit altes Brot zu verwerten.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Zwiebel	fein hacken
1 Karotte	klein würfeln
1 kleiner Lauch	halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden
1 Stück Knollensellerie oder 1 Stange Stangensellerie	fein würfeln, bzw. in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse in
1 Eßl Butter	glasig dünsten. Mit
2 Liter Wasser	auffüllen.
1 Eßl gekörnte Brühe	unterrühren.

1 Eßl getrockneter Majoran oder etwas frischer Liebstöckel 1 Eßl gehackte Petersilie	zur Suppe geben. Das Gemüse ca. 20-30 Minuten weich kochen.
altbackenes Brot	in Scheiben schneiden. In die Suppe brocken.

Damit der Spruch mit den Fettaugen nicht zu wahr wird, kann auch eine handvoll fein gewürfelter geräucherter Bauch-Speck mit dem Gemüse mitgedünstet werden.

Tipp: Statt dem Lauch können auch 2 Zwiebeln verwendet werden.

Für eine sämige Suppe können auch 1-2 Kartoffeln geschält und klein gewürfelt mitgekocht werden.