

### BROT SUPPE



#### Zutaten (für 4 Personen)

100 g altbackenes Landbrot, 60 g Butter oder Schmalz, 1 Zwiebel, 1 EL Mehl, 1,5 l Fleischbrühe, 1 Knoblauchzehe, 2 Eigelb, 3 EL süße Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Bund Schnittlauch, einige Scheiben frisches Landbrot



#### Zubereitung

Das altbackene Brot klein schneiden und in Butter oder Schmalz rösten. Zwiebel schälen, fein hacken und dazugeben. Mit Mehl bestreuen, unter Rühren kurz weiter rösten und mit der Fleischbrühe aufgießen. Die zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Aufkochen und eine halbe Stunde köcheln lassen. In einer Suppenterrine Eigelb mit der Sahne verquirlen. Mit der Brühe aufgießen, mit Pfeffer und Salz und Muskat abschmecken. Die frischen Brotscheiben in Würfel schneiden, anrösten und mit dem Schnittlauch über die Suppe geben.

Diese Variation der Brotsuppe – mit Eiern – wird vor allem in der Oberpfalz so zubereitet. In Niederbayern reicht man zur Suppe beispielsweise Schalkartoffeln, Kraut oder Blut- und Leberwürste.