

Resteverwertung

Brotsuppe mit Röstzwiebeln und Blunzen

Für 4 Personen • Zubereitung: 20 Minuten

1 Bund Suppengrün
1 l Rinder- oder Gemüsebrühe
200 g trockenes Bauernbrot
2 Zwiebeln
1 Birne oder 1 Apfel
2 EL Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl
2 Zweige Thymian
Kümmelamen
150 g grobe Blutwurst oder grobe Leberwurst
Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Das Suppengrün-Gemüse wenn nötig schälen, dann sehr klein schneiden. Die Suppengrün-Petersilie hacken und beiseitestellen (siehe Tipp). Das klein geschnittene Gemüse mit der Rinderbrühe in einem Topf aufkochen, salzen und 5 Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen.

2 Das Bauernbrot zuerst in sehr dünne Scheiben, dann in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Brotstücke in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten in 4 Minuten knusprig rösten, dann auf tiefe Teller verteilen.

3 Zwiebeln und Birne schälen, halbieren, die Birne vom Kerngehäuse befreien und alles in Spalten schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel- und Birnenspalten mit den Thymianzweigen hineingeben und unter häufigem Rühren in 6–8 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Zwiebel-Birne-Mischung über dem gerösteten Brot verteilen.

4 Die Blutwurst in 8 Scheiben schneiden und in der Zwiebelpfanne kurz anbraten, vorsichtig wenden und ganz kurz weiterbraten. Die Blutwurstscheiben vorsichtig aus der Pfanne heben und je 2 Scheiben in die Teller legen. Die Brühe mit dem Gemüse nochmals aufkochen und darüberschöpfen. Die Brotsuppe mit der gehackten Petersilie bestreuen, kurz ziehen lassen und servieren.

Tipp:

Falls die Petersilie aus dem Suppengrün nicht mehr ganz frisch ist, einfach hacken und mit dem Gemüse mitgaren. Dafür nach Belieben zum Schluss Schnittlauchröllchen auf die Suppe streuen.

