Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schwarzbrotsuppe mit gebratenen Steinpilzen

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 600 g Kraftbrühe
- 200 g Bier
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 100 g Roggenschwarzbrot, gewürfelt
- Wer möchte: 200 g Steinpilze, Butterschmalz zum Anbraten
- Extra: Brotwürfel, Schnittlauch

Zubereitung

In einem Topf 2 El Butterschmalz erhitzen. Dann Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und 2 Minuten anrösten. Mit dem Bier ablöschen und 3 Minuten einkochen.

Die Brotwürfel dazugeben.

Anschließend mit der Kraftbrühe auffüllen und den Deckel aufsetzen. 30 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Brot zerfallen ist. Kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steinpilze putzen und grob schneiden. In 1 EL Butterschmalz ca. 2-3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern und auf der Suppe anrichten.

Mit Schnittlauch und Brotwürfel garnieren.