

YBBSTALER BROTSUPPE

für 4 Portionen

150 g roher Schinken
80 g Zwiebel
50 g Schmalz
80 g Champignons
150 g Schwarzbrot
1 l Rinderbrühe
Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch
3/8 l Sahne
Petersilie

Den Schinken kochen und in Streifen schneiden. Anschließend wird er mit den feingeschnittenen Zwiebeln im Schmalz angeröstet. Nun die Champignons dazugeben und zum Schluss das klein geschnittene Schwarzbrot beifügen. Alles rösten, mit der Rinderbrühe aufgießen und würzen. Die Suppe etwas verkochen, die Sahne einrühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Quelle: UNIX-AG an der Technischen Universität Kaiserslautern