Nah&Frisch



Manfred Buchinger Professional

Weinviertler Veltliner-Brot-Suppe

Suppe Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit: 60 min.**

Brot in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch in der Butter hell anrösten, Brotwürfel kurz mitrösten. Mit Weinviertler DAC ablöschen. Mit dem Fond, Pfeffer und Salz abschmecken. 15 Minuten auf kleiner Flamme verkochen lassen, immer wieder umrühren, damit sich das Brot nicht anlegt. Mit dem Mixstab pürieren. Obers beifügen und die Suppe noch einmal mit dem Mixstab aufschäumen.

In heißen Suppentassen anrichten, mit dem Schinken und gerösteten dünnen Brotscheiben garnieren, Muskatnuss über die Suppe reiben.

Zutaten

- 100 g Mischbrot oder Brot aus Weizenmehl (kann auch ein paar Tage alt sein ;-)
- 100 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 40 g Butter
- 250 ml Weinviertler DAC (oder einfach ein Restl vom Vortag)
- 500 ml klare Suppe
- schwarzer Pfeffer, Salz
- 80 ml Obers
- 50 g luftgetrockneter Weinviertler Schinken
- 4 dünne Brotscheiben, geröstet
- Muskatnuss