



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Brotsuppe

*Ein Gericht mit Tradition, empfohlen von unserem Heimatgenuss-Partner,
der Bäckerei Schönfelder:*

Insbesondere in der kälteren Jahreszeit war die Brotsuppe aus den Bauernküchen des Erzgebirges nicht wegzudenken. Eine einfache und stärkende Suppe.

Die Familie Schönfelder von der gleichnamigen Bäckerei in Carsfeld hält bis heute an diesem Traditionsgericht fest und verrät die Zubereitung dieser schnellen „Brutsupp“

Zutaten (für 4 Personen):

12 (1cm dicke) Scheiben altbackenes Brot (ca. 180 gr.)

60 g Butter

4 Eigelb

2 kleine Zwiebeln

Selleriekraut getrocknet und gerebelt

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Brotscheiben in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Reichlich Selleriekraut, die fein gewürfelte Zwiebel, Butter, Salz und Pfeffer dazugeben. Eigelb als Letztes zufügen und mit kochendem Wasser (1200 ml) übergießen. Gut umrühren und einfach genießen.