

Bauernsuppe

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geräucherter Speck / Räucherspeck	100 g
Knoblauchzehen	2 Stk.
Speiseöl / Öl	1 EL (Esstlöffel)
Blauschimmelkäse / Edelpilzkäse	150 g
Zwiebeln	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Weizenmehl (glatt)	2 EL (Esstlöffel)
Kreuzkümmel	1 Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	1 Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Etwas / nach Bedarf
Schwarzbrot / Vollkornbrot	100 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Butter	30 g

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Speck fein schneiden, in Öl anschwitzen, mit Mehl bestäuben, mit der Suppe aufgießen und mit Kümmel abschmecken.

Schimmelkäse (z.B. Österkron) in grobe Stücke teilen, in die Suppe geben und ca. 5-10 Minuten kochen.

Suppe gut durchrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Brot in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anrösten. In die Suppe geben und servieren!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-542-Bauernsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at