

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