

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Brotsuppe

Zutaten:

2 alte Brotscheiben

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

50 Gramm Speckwürfel

Butter

Rinderbrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, Cumin, Majoran

Kräuter: Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Die alten Brotscheiben in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne mit Butter anrösten. Brot anschließend auf vier Teller verteilen. Speck, Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und in der gleichen Reihenfolge anbraten. Jetzt die Rinderbrühe hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Suppe auf die Brotteller verteilen und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.