Michel
Bingen am Rhein

Brezzlsupp

ein Rezept aus Andreas Heimat - Danke dafür.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1	Zwiebel
1	Knovizehe
1	Handvoll Petersilie kleingehackt
4 EL	Butter oder Schmalz
0,5 l	Brühe
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
altes Brot, Brezeln und/oder Weißbrot	
Salz, Muskat, Schnittlauch	

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knovi in Butterglasig dünsten, Brühe und Brot dazugeben – weichköcheln lassen. Mit Sahne, Milch und Gewürzen abschmecken. Zum Schluss mit Schnittlauch verzieren und einen Klecks Sahne drauf.

Passt zu: Grauer Burgunder · Schwarzer Rabe