Michel
Bingen am Rhein

Brezzlsupp

ein Rezept aus Andreas Heimat - Danke dafür.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

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

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