

# Brotsuppe

## *Zutaten*

250 g altes Brot  
3/4 – 1 l Rinder- oder Gemüsebrühe  
Salz  
1 große Zwiebel  
2 EL Butter  
1 Tasse Vollmilch  
Pellkartoffeln nach Belieben

## *Zubereitung*

Brot in Rinder- oder Gemüsebrühe kochen. Masse mit einem Pürierstab pürieren. Den dickflüssigen Brei salzen und evtl. mit etwas Wasser verdünnen.

Die Zwiebel feinhacken, in Butter goldbraun andünsten und zur Suppe geben. Ebenso die grob zerteilten, heißen Pellkartoffeln und die Milch.

## *Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

