OPAS KRÄFTIGE BROTSUPPE

VON OPA JOHANNES AUS DER VOLLPENSION



DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN

3	**Zwiebel**
300 g	**ANKER Meisterstück Roggenbrot** (trocken oder vom Vortag)
100 g	**Schmalz oder Butterschmalz**
1 l	**Rindssuppe, heiß**
80 g	**kräftiger Bergkäse, gerieben**
	Petersilie, gehackt als Dekoration
	Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Zwiebel in Ringe schneiden. Schmalz in einer Pfanne bei guter Hitze bräunen und die Zwiebel anrösten. Die Zwiebelringe auf den Tellern verteilen.
2. Brot in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Brotstreifen im restlichen Schmalz von beiden Seiten anbraten, bis sie schön knusprig sind. Herausnehmen und zu den Zwiebeln geben.
3. Mit der heißen Suppe übergießen, mit Käse bestreuen, pfeffern und mit Petersilie garniert servieren.

TIPP

von Opa Johannes: Ist ein Scherzerl übrig, einfach in kleine Würfel schneiden und damit die Suppe zusätzlich dekorieren.