	79		
© Salzburger Agr	ar Marketing/l	Brigitte Quehe	nberger

Dauer: Schnell
Kategorie: Restlküche Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

4 SCHEIBEN	Schwarzbrot
4 SCHEIBEN	Speck
800 ML	Hühnersuppe
250 ML	Obers
2	Essiggurkerl
	gehackte Petersilie
•••••	Salz

	Pfeffer
1 EL	Dijonsenf
	Hanföl

Zubereitung

- 1. Brot in einem Toaster oder im Ofen bei 230 °C Oberhitze dunkel rösten und grob zerkleinern.
- 2. Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig auslassen und braten. Etwas Brot und Speck würfelig schneiden und als Einlage beiseite geben.
- 3. Suppe und Obers aufkochen und mit den restlichen Zutaten in einen Standmixer geben.
- **4.** Mit Salz, Pfeffer, Senf und Gurkenwasser abschmecken.
- **5.** Heiß mit Brot, Speck, übrigen Essiggurkenstücken und Petersilie bestreuen und mit Hanföl verfeinern und servieren.

Brotsuppe - aus altem Brot etwas Gutes bereiten!