

## Dicke Brotsuppe

Das Rezept für diese schnelle Dicke Brotsuppe stammt ursprünglich aus der norditalienischen Region Friaul Veneto.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 400 g   | <a href="#">Brot</a>      |
| 1 l     | <a href="#">Rindsuppe</a> |
| 1 Stk.  | Lorbeerblatt              |
| 1 TL    | Fenchelsamen              |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>      |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>   |
| 2 EL    | Olivenöl                  |
| 3 EL    | Reibkäse                  |
| 1 Stk.  | <a href="#">Butter</a>    |

## Zubereitung

1. Für die Dicke Brotsuppe zunächst das Brot in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in die Rindsuppe geben und aufkochen lassen. Weiter köcheln lassen, bis das Brot in der Flüssigkeit zerfallen ist. Lorbeerblatt herausnehmen.
2. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fenchelsamen und Olivenöl abschmecken. Geriebenen Käse mit der Butter vermengen und zu einer Kugel formen. Die Käsekugel in die Suppe geben und schmelzen lassen, dann sofort servieren.

## Tipp

Die Dicke Brotsuppe eignet sich nicht nur als sättigende Hauptspeise, sondern auch als leckere Vorspeise in einem winterlichen Menü.