

# Einbrennsuppe

Cremig, lecker und preiswert: ein schönes Rezept für die klassische Einbrennsuppe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

0.5 l	Wasser
1 EL	Öl
1 EL	Mehl (glatt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Kümmel
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 Stk.	<a href="#">Schwarzbrot</a> (in Würfel geschnitten)

## Zubereitung

1. Für die **Einbrennsuppe** zunächst eine Einbrenn zubereiten: Öl in einer Pfanne erhitzen und das Mehl einrühren. Ohne Unterlass weiterrühren und die Einbrenn gut rösten lassen. Sie soll Farbe annehmen, ohne anzubrennen.

2. Danach die Einbrenn mit Wasser oder Suppenbrühe aufgießen. Anschließend Salz, Kümmel und die ganze Knoblauchzehe begeben und eine halbe Stunde köcheln lassen.
3. Gegebenenfalls ein Ei verquirlen und unter die Einbrennsuppe rühren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Schwarzbrotwürfel darin anrösten. Die fertige Suppe mit den Brotwürfeln garnieren.

## **Tipp**

Vor dem Servieren die Einbrennsuppe mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen.