



Brotsuppe

3 dl Fleischbouillon

2 EL Milch

1 Scheibe altbackenes Brot

Muskat

1 TL Butter

Liebstöckel, fein geschnitten

Das Brot klein schneiden und mit der Bouillon aufkochen. 20 Min. zugedeckt leicht

köcheln lassen. Das Brot mit dem Stabmixer fein quirlen. Die Milch, die Butter und

den Muskat beugeben. Erwärmen, ohne zu Kochen.

Anrichten und mit dem feingehackten Liebstöckel überstreuen.