

Einbrennsuppe

Wie der Name schon sagt - handelt es sich dabei um eine einfache Suppe auf der Basis einer Mehlschwitze (Roux oder Einbrenne)



Zutaten

- 2 EL Gänseschmalz
- 4 EL Mehl (auf 1 l Wasser)
- 1 TL Kümmel
- Salz, Pfeffer
- 1 Semmel

Zubereitung

In einem Topf wird Fett erhitzt, es kommen 4 EL Mehl dazu. Rühren bis daraus eine mittelbraunen Einbrenne entstanden ist. Weiterrühren und langsam mit ca. 1 l Wasser aufgießen. Kümmel, Salz und Pfeffer dazugeben und einige Minuten aufkochen lassen. Die Einbrennsuppe soll die Konsistenz einer Cremesuppe erreichen. Eine Semmel oder eine Scheibe Brot in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne rösten und in die Mitte der Suppe streuen.

