



# Brezensuppe

## Zutaten für 4 Portionen

- » 4 altbackene Laugenbrezen
- » 2 Möhren
- » 200 g Knollensellerie
- » 1 EL Butter
- » 1 EL Öl
- » 1 TL Kümmelsamen
- » 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- » 1 Bund Schnittlauch
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 1 Prise gemahlener Koriander

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Schneide die Brezen in dünne Scheiben.

---
2. Schäle und putze das Gemüse. Schneide Möhren und Sellerie zuerst in dünne Scheiben und dann in feine Stifte.

---
3. Wasche den Schnittlauch, schüttele ihn trocken und schneide ihn in feine Röllchen.

### Zubereitung

1. Erhitze die Butter in einem Suppentopf und brate die Brezenscheiben bei mittlerer Hitze unter Rühren, bis sie schön knusprig sind.

---
2. Fülle die knusprigen Brezenscheiben in eine Suppenschüssel.

---
3. Erhitze das Öl im Topf auf und brate die Gemüsesäfte mit dem Kümmel bei mittlerer Hitze für etwa 5 Minuten, bis sie bissfest sind und eine braune Farbe annehmen.

---

4. Lösche das angebratene Gemüse mit der Brühe ab und bringe alles zum Kochen. Lass die Suppe anschließend bei schwacher Hitze etwa 4 Minuten köcheln.
- 
5. Schmecke die Suppe mit Salz, Pfeffer und Koriander ab und lasse sie kurz stehen. Gib dann die knusprigen Brezenscheiben in die Suppe.