

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Brotsuppe mit Essiggurkerln, Speck, Senf, Miso und Hanföl

Zutaten

(4 Personen)

- 4 Scheiben Südtiroler Sauerteigbrot oder Roggenbrot
- 4 Scheiben Hamburger Speck
- 800 ml Hühnersuppe
- 250 ml Obers
- 2 Essiggurkerln (gewürfelt) plus Gurkenwasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 EL scharfer Senf (Dijon)
- 1 EL helles Miso
- Petersilie
- Hanföl

Zubereitung

Brot in einem Toaster oder im Ofen bei 230 °C Oberhitze dunkel rösten und grob zerkleinern. Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig auslassen und braten. Etwas Brot und Speck würfelig schneiden und als Einlage beiseite geben. Suppe und Obers aufkochen und mit den restlichen Zutaten in einen Standmixer geben. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Miso und Gurkenwasser abschmecken.

Heiß mit Brot, Speck, übrigen Essiggurkenstücken und Petersilie bestreuen und mit Hanföl verfeinern und servieren.