



Salzburger Bierbrezelsuppe mit Meggle Kräuterbutter

Zutaten für 4 Personen:

200 g Laugenbrezel
0,75 l kräftige Rinderbrühe
0,25 l Weizenbier
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g Sellerie
100 g Lauch
1 Bund Schnittlauch
100 g Creme fraîche
1 Eigelb
2 Tomaten
100 g Meggle Kräuterbutter
Salz, Pfeffer
Kümmel, gemahlen
Muskat, gemahlen
etwas Majoran, getrocknet

Zubereitung:

Laugenbrezel klein schneiden, Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und hacken. Sellerie und Lauch waschen und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und fein schneiden. Tomaten einschneiden und für 10 Sekunden in kochendes Wasser geben, im Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Das Innere entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden. Creme fraîche und Eigelb gut vermengen.

Zwiebel, Sellerie und Lauch in 50g Meggle Kräuterbutter anschwitzen. Den Knoblauch und die Laugenbrezel dazugeben und mit der Rinderbrühe und dem Weizenbier aufgießen. Die Suppe etwas kochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat und Majoran würzen. Mit einem Schneebesen die aufgeweichten Brezelstücke einrühren. Die Eigelb-Creme fraîche Masse in die Suppe rühren und nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss die restliche Meggle Kräuterbutter einrühren. Die Tomatenwürfel in einen tiefen Teller geben. Mit der Suppe übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Eine einfache, aber sehr gute Suppe, die in einer halben Stunde fertig ist.