Brotsuppe mit Kümmel

für 4 Personen

An einem Abend hatte ich ein Hüngerchen, aber fast nichts ausser Schalotten, Käse, Weisswein und etwas Weissbrot. Daraus bastelte ich eine wohlschmeckende und leichte Suppe.

6	Scheiben Weissbrot (darf auch alt sein)
2-3	Schalotten, gehackt
1-2 EL	Bratbutter
einige Körner	Kümmel, zerdrückt
1 dl	Weisswein
1 L	Rindsbouillon (oder eine andere...)
etwas	Peterli, gehackt
50-100 g	Greyerzer, in Scheibchen geschnitten oder gerieben

Das Brot in ganz kleine Würfelchen schneiden (sie quellen beim Kochen auf) und im Ofen bei 100° C Umluft 20 Minuten trocknen lassen.

1½ Esslöffel Bratbutter erhitzen und die Browürfel knusprig braun braten. Aus der Pfanne nehmen.

Die restliche Butter erhitzen und die Schalottenwürfel einige Minuten anbraten. Dann den Kümmel beigeben und kurz weiter braten.

Den Weisswein in die Pfanne geben und umrühren. Dann die Bouillon dazu giessen und die Suppe zugedeckt 20 Minuten lang köcheln lassen.

Die Brotwürfel zur Suppe geben und gut umrühren. Einige Minuten köcheln lassen, dann den Peterli beigeben. Die Suppe aufkochen und in 4 Suppenterrinen geben. Mit Käse bestreuen.