

## Brotsuppe mit Leberwurst

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

30	Gramm	Butterfett
1		Zwiebel (in Scheiben)
1		Lauch (in Ringe)
1		Karotte (geraspelt)
1	klein.	Stück Sellerie (in feine Scheiben)
		Kümmel
1		Knoblauchzehe (gepresst)
300	Gramm	Brot (in kleine Würfel)
125	Gramm	Thüringer-Hausmacherleberwurst (Würfel)
1 1/4	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz
		Majoran
1	Bund	Petersilie (fein gehackt)

### Anleitung:

In heissem Butterfett die Zwiebel, Lauch, Karotte und Sellerie anschwitzen, mit etwas Kümmel und Knoblauch würzen. Das Brot und die Leberwurst dazugeben. Mit Brühe auffüllen und etwa 20 Minuten durchkochen lassen. Mit wenig Salz und etwas Majoran würzen. Vor dem Servieren mit reichlich Petersilie bestreuen.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit \*RK\*17.08.2015 von K.H.