

# Brotsuppe mit Pfeffer-Beißern und Chorizo

## Für 6 Portionen

200 g altbackenes Roggenbrot	100 g Zwiebeln	150 g Möhren
150 g Staudensellerie	1 Stange Lauch	2 TL Olivenöl
100 g Butter	1 Chorizo, (Würfel)	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Knoblauchzehe	150 ml Weißwein	1,5 l Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	4 Pfefferbeißer
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Zweig Rosmarin	5 Stängel Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen etwa 10 Minuten knusprig rösten. Inzwischen Zwiebeln und Möhren schälen. Sellerie und Lauch putzen und waschen. Das vorbereitete Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse darin mit Zwiebeln und Chorizo bei mittlerer Hitze anschwitzen. Inzwischen den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Gemüse in der Pfanne mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Die Brühe angießen, die Hälfte der Brotwürfel mit Lorbeer und Nelke dazugeben. Die Suppe bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln.

Währenddessen die Pfefferbeißer in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Rosmarin, Petersilie und Dill waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen und mit dem Dill fein schneiden. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, die Wurstscheiben mit dem Rosmarin dazugeben und rundherum anbraten. Lauchzwiebeln, zwei Drittel der Petersilie, Dill und Wurstscheiben unter die Suppe rühren und alles noch einmal kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, mit den restlichen Brotwürfeln und mit der übrigen Petersilie garniert servieren.

Frank Rosin am 25. Februar 2019