

Brot-Suppe im Glas mit gebratenen Pfifferlingen

Für 4 Personen

250 g Pfifferlinge	1 EL Tiroler Speck	0,5 TL gem., ger. Korianderkörner
1 l Rinderkraftbrühe	1 TL Thymianblätter	150 g Vollkornbrot, fein
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Petersilie	2 Ochsenherzen (Tomatensorte)
Pfeffer	Salz	Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Pfifferlinge putzen und die Stiele kürzen. Die Stiele und den Speck mit dem Koriander anrösten und mit der Rinderkraftbrühe auffüllen. Nur langsam köcheln lassen, die Brühe soll nicht trüb werden. Das Brot mit der angedrückten Knoblauchzehe abreiben, dem Olivenöl bestreichen und mit den Thymianblättern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten backen, herausnehmen und grob schneiden. Die Stängel der Petersilie fein schneiden. Die Pfifferlinge und einen Esslöffel Petersilienstängel in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ochsenherzen in dünne Scheiben schneiden. Nun Brot, Pilze und Tomaten abwechselnd in einem Glas schichten, die Rinderbrühe durch ein Sieb geben und langsam in das Glas einlaufen lassen. Die Suppe sofort servieren.

Sarah Wiener am 09. April 2010