

# Brätschilisuppe

## VOM KAISERSTUHL

### DIE SUPPE

<b>50 g durchwachsenen Speck</b>	und
<b>1 weiße Zwiebel</b>	in kleine Würfel schneiden.
<b>1 Knoblauchzehe</b>	fein hacken, die Speckwürfel in einem Topf auslassen. Die Zwiebel und den Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Mit
<b>2 EL Mehl</b>	bestäuben und mit
<b>300 ml weißem Burgunder</b>	ablöschen. Mit
<b>500 ml Fleischbrühe</b>	auffüllen.
<b>1 altbackene Brezel</b>	in Würfel schneiden und dazugeben.
<b>100 g Karotten</b>	und
<b>100 g Sellerie</b>	gleichmäßig würfeln, zugeben und 5 Minuten ziehen lassen, dann
<b>200 ml Sahne</b>	zugeben und alles mit
<b>Salz, Pfeffer und Muskat</b>	abschmecken.

### GARNITUR

<b>50 g Schnittlauch</b>	fein schneiden
<b>50 g Butter</b>	in einer Pfanne aufschäumen lassen.
<b>2 altbackene Brezeln</b>	in Würfel schneiden und mit
<b>1 Rosmarinzweig</b>	und
<b>1 Thymianzweig</b>	darin anrösten und kurz vor dem Servieren mit dem Schnittlauch auf der Suppe anrichten.

