



Chabissuppe mit Altbrot und Sauerrahm

Eine währschafte Wintersuppe wie sie früher oft gekocht wurde. Im Winter war das Gemüseangebot rar, aber Chabis war immer zu haben. Sie war und ist auch eine gute Möglichkeit, um Altbrot zu verwerten. Das Altbrot, unterstützt von etwas Mehl, macht die Suppe sämig. Zum Schluss wird die Suppe mit Sauerrahm verfeinert und mit Pfeffer und Muskatnuss abgeschmeckt und nach Belieben mit Käse bestreut.

Anstelle des Weissweins kann auch saurer Most verwendet werden, was anno dazumal vermutlich auch üblicher war.

Zutaten (3-4 Teller)

250g Chabis (1/2 kleiner Chabis)
1 Zwiebel
1dl Weisswein
1El pikanter Senf
8dl Gemüsebouillon
100g Altbrot
2El Sauerrahm (Crème fraîche)
Bratbutter
Pfeffer und Muskatnuss zum abschmecken

Zubereitung

Zwiebel halbieren, in Streifen schneiden und in Bratbutter andünsten. Derzeit Chabis nochmals halbieren und zu feinen Streifen hobeln und ca. 2-3 Minuten mit den Zwiebeln mitdünsten. Senf dazugeben, vermischen und mit dem Weisswein ablöschen und ca. 3 Minuten einkochen lassen. Mit der Gemüsebouillon auffüllen, das Altbrot in kleine Würfel schneiden und zugeben und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Ab und zu mit dem Schwingbesen aufrühren, damit Die Brotwürfel zerfallen und die Suppe nicht anbrennt. Zum Schluss Sauerrahm unterrühren und mit Pfeffer und Muskatnuss

abschmecken.



