

## Brezensuppe (für 2 Personen)

### Zutaten

- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Butter
- 0,5 l Rindsuppe
- 1 Laugenbrezn
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Essigwasser (für das Pochieren)
- 2 Eier
- Petersilie, gehackt
- 2 EL Parmesan, gerieben



### Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Kümmel in Butter glasig dünsten.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
3. Brezen in kleine Stücke schneiden oder reißen und in Suppenteller geben.
4. Essigwasser erhitzen.
5. Eier einzeln vorsichtig aufschlagen und in das leicht köchelnde Essigwasser gleiten lassen. Mit einem Esstöffel das Eiklar über den Dotter ziehen, sodass dieser umhüllt wird. Etwa 3 Minuten ziehen lassen.
6. Heiße Suppe über die Brezen gießen, je ein pochiertes Ei dazugeben und mit Petersilie sowie Parmesan bestreuen.