# Klare Suppe mit Semmeltropfen

Bei jedem Festessen gab es früher eine klare Suppe. Was sie besonders machte waren die Einlage: Eistich, Markklöße oder Nudeln. Heute zeigen wir euch wie man Semmeltropfen macht.

Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf ein Süppchen für zwei Personen.

**Zutaten für die Gemüsebrühe:**

- 500 g gemischtes Gemüse (z.B. Möhren, Knollensellerie und Lauch. **Tipp:** Ihr könnt aber auch Gemüsereste und Abschnitte wie Schalen und Endstücke verwenden. Alles außer Kartoffeln!)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 ¼ l Wasser
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zweig Thymian (wahlweise 1 EL getrockneten Thymian)
- 6 Blätter Liebstöckel
- 4 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer


© WDR 2018

**Zutaten für die Semmeltropfen:**

- 2 trockene Brötchen
- 1 Ei
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- 120 ml Milch
- 150 g Semmelbrösel
- Butterschmalz zum Braten
- 2 EL Schnittlauchröllchen

**Besondere Utensilien:**

- feine Reibe

**Zubereitung:**

- **Für die Gemüsebrühe** Gemüse waschen und grob schneiden. Zwiebel ungeschält halbieren. Knoblauchzehe ungeschält andrücken.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen und Gemüse, Zwiebel und Knoblauch unter Rühren darin anschwitzen. Mit Wasser aufgießen.
- Langsam aufkochen lassen und eventuell aufsteigenden Schaum abschöpfen.
- Petersilie, Thymian, Liebstöckel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter dazu geben und bei leicht geöffnetem Deckel 45 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gemüsebrühe durch ein feines Sieb gießen und die zerkochten Gemüsereste entsorgen. Brühe warmhalten.
- **Für die Semmeltropfen** die Kruste der Brötchen abreiben und in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und Muskat verschlagen.
- Brötchenscheiben in Milch tauchen und kurz einweichen lassen. In verschlagenem Ei und Semmelbröseln wenden und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
- Semmeltropfen auf zwei Teller verteilen und mit der klaren Brühe aufgießen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**
- Tipp: Bleibt Brühe übrig, kann sie eingefroren oder abgedeckt bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.


© WDR 2018