

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pane austriaca

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Zuppa di pane austriaca

INGREDIENTI

PANE RAFFERMO o pane nero - 3 fette
STRUTTO 10 gr
BRODO DI CARNE 1 l
WURSTEL o salsiccia - 1
CARNE DI MAIALE tritata al coltello - 200 gr
SEMI DI CUMINO 2 cucchiaini da tè
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE
UOVO 1
ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la zuppa di pane austriaca, preparate prima di tutto una bella pentola di brodo di carne, quindi procedete nella seguente maniera: versate e lasciate sciogliere a

fuoco dolce, lo strutto in una casseruola.



- 2** Mentre lo strutto si stà sciogliendo nella casseruola, prendete le fette di pane raffermo o pane nero, e tagliatele a cubettoni.



- 3** Dopo avere tagliato a cubettoni le fette di pane, prendete il wurstel o la salsiccia, come preferite e tagliatelo a fettine regolari.



4 Tritate anche la carne di maiale al coltello e mettetela da parte.



5 Una volta che lo strutto si sarà completamente sciolto, unite nella casseruola, i cubettoni di pane raffermo e fatelo leggermente abbrustolire.





6 Dopo qualche istante, unite nella casseruola insieme ai cubettoni di pane, la carne di maiale tritata, insieme alle fettine di wurstel. Lasciate cuocere e dorare il tutto per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto.





7 Insaporite tutti gli ingredienti con due cucchiani circa di cumino, salate leggermente, facendo attenzione a non esagerare e aromatizzate la zuppa con una macinata di pepe.





8 Quando tutti gli ingredienti si saranno bene insaporiti tra di loro, versate nella casseruola, il brodo di carne, preparato in precedenza, fino a ricoprire completamente il tutto.

Portate la zuppa a bollore e lasciatela leggermente restringere, quindi quando la zuppa avrà raggiunto la cottura desiderata spegnete il fuoco.



9 Sbattete un uovo in una scodella e unite l'uovo sbattuto alla zuppa. Mescolando lasciate che si rapprenda leggermente.



10 Una volta che l'uovo si sarà rappreso, impiattate e servite la zuppa di pane austriaca, con

una generosa spolverata di erba cipollina.

