

# Kracherle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " " });
```

Urbadische Croutons, abwechslungsreich zu verfeinern, zu Suppen, aber auch zu Salaten und Garnieren von Gemüse

## Zutaten

- 4 Scheiben Weißbrot ohne Rinde, in 1 cm großen Würfeln
- (Aber auch aus anderen Brotsorten wie z. B. Schwarzbrot)
- 2 frische Knoblauchzehen, fein gewürfelt oder frische Gartenkräuter
- 4 El Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Brotwürfel in „nussig - braun“ erhitzte Butter geben und knusprig, unter häufigem schwenken bräunen.

### Schritt2

Salzen pfeffern, nach eigenem Geschmack Knoblauch oder frische Kräuter unter schwenken.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** butter, gemüse, knoblauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kracherle/>