

# Was tun mit altem Brot?

---

Tipps von der Bäckere Ecke, Aachener Straße 517 50933 Köln (Braunsfeld)



Während es früher üblich war, altes Brot zu Brotsuppe zu verarbeiten, kommt diese heutzutage eher selten auf den Tisch. Dabei sind Brotsuppen nicht nur Resteverwertung, sondern sie schmecken richtig gut. Probieren sie doch mal ein paar alte Rezepte aus:

## **Brotsuppe:**

- 300g Schwarzbrot
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Esslöffel Mehl
- 20g Butter
- 4 Esslöffel Rahm
- Salz, Suppengrün

Das Schwarzbrot wird fein geschnitten und im Ofen geröstet. Die Zwiebel in Scheiben schneiden, in heißem Fett hellbraun rösten, das Mehl zugeben und alles mit dem Brot und dem fein geschnittenen Suppengrün im Wasser weich kochen. Zuletzt streicht man die Suppe durch ein Sieb, gibt den Rahm zu und lässt sie noch einmal aufkochen.

### **Brotsuppe mit Würstchen:**

- 200g Roggenbrot
- 2 Frankfurter Würstchen
- Wasser oder Fleischbrühe
- 30g Butter
- 1 Zwiebel
- 1-2 Eier
- Salz
- Schnittlauch

Das Brot wird in ganz feine Scheiben geschnitten und auf einem Blech im Ofen getrocknet. Die gekochten Würstchen werden geschält, in dünne Rädchen geschnitten und mit dem Brot in die Suppenschüssel gegeben. Die Eier werden zerschlagen unter Rühren in der Fleischbrühe aufgekocht, in die Suppenschüssel gegossen und Schnittlauch zugegeben. Hat man keine Fleischbrühe, schmälzt man die Suppe mit der in feine Scheiben geschnittenen, braun gerösteten Zwiebel.

### **Laugenbrezelsuppe:**

- 4 Laugenbrezeln, altbacken, in Streifen geschnitten
- 1 Liter Fleischbrühe
- 2 Eigelb, verrührt mit 4 Esslöffel süßer Sahne
- Salz
- Muskat
- 2 Esslöffel Schnittlauch, fein geschnitten

Über die Laugenbrezelstreifen die entfettete kalte Fleischbrühe gießen und zugedeckt eine Stunde weichen lassen. Dann alles zusammen sachte kochen, bis die Brezeln aufgelöst sind. Suppe durch ein grobes Sieb passieren, nochmals aufkochen, eventuell mit wenig Milch oder Fleischbrühe verdünnen, würzen und mit der Eiersahne vermischen. Auf die fertige Suppe Schnittlauch streuen.

### **Vinschgauer Brotsuppe:**

- 1 kleine Zwiebel
- 50g Butter
- 1 Vinschgauer Paarlbrod (oder 150-180g Roggenbrod) zwei Tage alt
- 1 Liter Fleischsuppe
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Die kleingehackte Zwiebel in Butter anrösten, das in Würfel geschnittene Brod zugeben und mitrösten. Mit heißer Fleischbrühe aufgießen, kurz aufkochen, salzen, pfeffern. Die zwei Eier in der Suppe gut versprudeln. Fein gewiegte Petersilie zufügen.