

Einfache Brotsuppe (überliefert aus Klosterkochbüchern)

(Fastenspeise)

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g – 300g trockenes Brot, altbackenes
- 1 EL Butter/Pflanzenfett
- 1 Liter Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Kümmel

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und würfeln. Das Brot ebenfalls in Würfeln schneiden.

Den gewaschenen Schnittlauch verlesen und in Röllchen schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen, dann die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Mit der Brühe ablöschen, dann das Brot zugeben. (Die Menge des Brotes richtet sich danach, wie dick und wie sättigend die Suppe sein soll. Je mehr Brot desto mehr wird die Suppe zu einem Eintopf oder Brei) Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel zugeben. Anschließend ca. 10 min leicht köcheln lassen.

Vor dem servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dies ist ein altes deutsches Rezept, das bereits im Mittelalter gekocht wurde.

Einerseits um alte Brotreste zu verwerten, andererseits wird dieses Rezept auch in Klosterkochbüchern als Fastenrezept überliefert, dann allerdings statt mit Fleischbrühe nur mit Gemüsebrühe oder nur mit Wasser. Wobei bei der einfachen Bevölkerung im Mittelalter in der Regel nur mit Wasser gekocht wurde.

Tipp: Man kann diese Suppe natürlich auch in der Nichtfastenzeit mit Wurstwürfelchen verfeinern.