



Altbayerische Schmankerlküche

Verkochte Brotsuppe

Zutaten: 10 Scheiben Schwarzbrot, 2 Zwiebeln, Wurzelwerk, 30 g Fett

Zubereitung: Man weicht altes, hart gewordenes Schwarzbrot über Nacht in kaltem Wasser ein. Diesen Brei kocht man langsam weich und streicht ihn durch ein Sieb. Dann werden Zwiebeln und Wurzelwerk fein geschnitten, in einer Pfanne mit etwas Fett kurz angeröstet und dann zugedeckt weich gedünstet. Diese Masse gibt man der Brotsuppe zu und lässt alles noch kurz aufkochen.

(Das Rezept wurde aus dem Koch- und Backbuch „Kartoffelsterz und Hollerkoch“ - Rezepte aus schweren Zeiten – entnommen, ISBN: 978-3-86646-701-9, Preis: 24,90 Euro, SüdOst Verlag, Regenstauf, Buchservice 0851-802 733)