

## „Brot von gestern ist nicht hart, gar kein Brot das ist hart“

»Dieser Spruch stand bei einem unserer Kollegen im Laden. Ja, aus altem Brot kann man schnell selbst leckere Speisen herstellen, zum Beispiel: Brotchips, Brotsticks, Brotsalat, Zwieback, oder eben eine Brotsuppe. Die Altvorderen haben aus der Not heraus einen Lebensstil der Nachhaltigkeit gepflegt und würden wohl nur den Kopf schütteln, wenn sie die heutige Wegwerfmentalität sehen würden. Bei meiner Oma, wie auch bei meiner Mutter gab es immer wieder mal Brotsuppe, welche ich als Kind sehr geliebt habe. Probieren Sie es mal aus, würzen Sie kreativ, bzw. nach Zutatenlage in Ihrer Küche, so dass Sie eine individuelle, schmackhafte Suppe kochen und nebenbei können Sie den Geldbeutel schonen. «

Viel Spaß beim nach kochen und ausprobieren

### Brotsuppe

Zutaten für 4 Portionen:	1	Zwiebel
	2	Knoblauchzehen
	200g	Brot
	3EL	Butter
	1,5 Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe
		Salz und Pfeffer
	0,5 Bund	Schnittlauch

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln und wer mag auch die Knoblauchzehen schälen und feine Würfel schneiden.
- Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und im Anschluss Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Mit einem Esslöffel Butter die Zwiebel- bzw. die Knoblauchwürfel darin glasig schwitzen.
- Butter in einem zweiten Topf zerlaufen lassen und die Brotwürfel allen Seiten gut anrösten.
- Anschließend die Zwiebel- bzw. Knoblauchwürfel dazugeben.
- Die Fleisch- oder Gemüsebrühe erhitzen und vorsichtig zu den Brotwürfeln gießen.
- Würzen, nur kurz ziehen lassen.
- Die Suppe auf Teller verteilen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

**Tipp:** Die Brotwürfel direkt vor dem Servieren in die Brühe geben, da sie sehr schnell aufquellen. Evtl. in eine vorgewärmte Schüssel geben, so dass sich jeder bei Tisch so viel Brotwürfel in seine Brühe geben kann, wie er möchte.

Bleiben Sie gesund und guten Appetit.

Gottfried Paul

Innungsobermeister - Bäckerinnung Oberlausitz - Niederschlesien

