Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rezepte aus alten Kochbüchern: Schwarzbrotsuppe mit gebratenen Steinpilzen

Manche Rezepte sind zeitlos…

Ich stöbere gerne in alten Kochbüchern. Dabei ist mir ein Rezept aufgefallen, das früher anscheinend so selbstverständlich auf den Tisch kam wie das Brot zur Suppe. Oder, wie in diesem Fall, das Brot in der Suppe. Auf den Punkt gebracht: es geht um die traditionelle Brotsuppe.

Ich habe diese Suppe m Rahmen eines Kochkurses im Freilichtmuseum Beuren gekocht. Dabei ging es im Allgemeinen um das Kochen mit alten Gemüse- und Getreidesorten. Dabei habe ich den Dickkopfweizen verwendet und mit dem Dickkopfweizenbrot eine Suppe gezaubert. Wer kein Dickkopfweizenbrot bekommt, kann selbstverständlich auf andere herzhafte Brotsorten zurückgreifen. Ich empfehle Roggenbrot oder Urkornbrote aus Emmer, Einkorn oder Dinkel.

Hier unsere heutige Rezeptur für die herzhafte „**Schwarzbrotsuppe mit gebratenen Steinpilzen“:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 600 g Kraftbrühe
- 200 g Bier
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 100 g Roggenschwarzbrot, gewürfelt
- Wer möchte: 200 g Steinpilze, Butterschmalz zum Anbraten
- Extra: Brotwürfel, Schnittlauch

Zubereitung

In einem Topf 2 El Butterschmalz erhitzen. Dann Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und 2 Minuten anrösten. Mit dem Bier ablöschen und 3 Minuten einkochen.

Die Brotwürfel dazugeben.

Anschließend mit der Kraftbrühe auffüllen und den Deckel aufsetzen. 30 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Brot zerfallen ist. Kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steinpilze putzen und grob schneiden. In 1 EL Butterschmalz ca. 2-3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern und auf der Suppe anrichten.

Mit Schnittlauch und Brotwürfel garnieren.