

Brotsuppe

ostpreußisch

- 1,5 Liter Wasser
- 1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 300 g Schwarzbrot
- 1 TL Salz
- 100 g Speckwürfel
- 1-2 Zwiebeln (mittelgroß)
- 1 TL Mehl
- Salz und Pfeffer



Die Kartoffeln schälen und grob würfeln und im gesalzenen Wasser nahezu gar kochen. In dieser Zeit das Schwarzbrot klein krümeln und dazu geben. Alles zusammen nochmals aufkochen lassen.

In dieser Zeit in einer Pfanne die Speckwürfel auslassen und leicht bräunen. Die Zwiebeln hacken und ebenfalls dazu geben. Leicht angehen lassen und mit dem Mehl kurz einbrennen. Das ganze mit etwa $\frac{1}{4}$ Ltr. Kartoffelwasser ablöschen und aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den besten Geschmack erreicht man mit dem „Das Volle Korn - Urtyp“ von Harry. Es hat die richtige Säure und Konsistenz. Das Brot dritteln und die nicht benötigte Menge dann einfrieren.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 0:50

Portionen: 6



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)