

Brotsuppe

Eigentlich müsste ich die Suppe Schrippensuppe nennen. Weil ich sie anstelle von Brot mit Schrippen zubereite. Aber beides sind ja Brot- bzw. Gebäckerzeugnisse aus Mehl.

Brotsuppe ist von der Herkunft eigentlich ein Arme-Leute-Essen. Aber mittlerweile kann man diese Suppe auch sehr schmackhaft zubereiten, sie ganz normal in seinem Speiseplan haben und ab und zu zubereiten.

Das Mehl der Schrippen dickt die Suppe natürlich sehr ein, weil es sie bindet. Eventuell müssen Sie also doch noch etwas mehr Fond hinzugeben, damit die Suppe schön flüssig bleibt.

Wenn beim Pürieren der Suppe mit dem Pürierstab noch einige grobe Stücke der Schrippen übrig bleiben, dann macht dies nichts, denn dann hat man beim Essen auch noch etwas zu kauen.

[amd-zlrecipe-recipe:342]