

Geschmalzene Bierbrotsuppe

... ein deftiges typisch niederbayerisches Verwertungsgericht, das von innen wärmt.

Zutaten:

Butter- oder Schweineschmalz
0,2 Liter frisches Bier oder auch offenes
0,8 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
altbackenes Brot in mundgerechten Stücken
1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
Kümmel
Majoran
Soiz und Pfeffer
Evtl Röstzwiebeln

Zubereitung:

Die Zwiebeln mit den Brotstücken und dem Knofi im Schmalz anbraten, mit der Brühe und dem Bier aufgießen und würzen. Das Mengenverhältnis zwischen Brühe und Bier kann individuell angepasst werden...

Wer Lust hat auf selbstgemachte Röstzwiebeln, schneidet Zwiebeln in sehr feine Ringe und „badet“ diese in einem Gemisch aus Mehl, ein wenig Salz und Paprikagewürz.

Nun werden sie in viel Fett herausfrittiert. Damit sie nicht verbrennen, darauf achten, dass das Fett nicht allzu heiss ist. Die Färbung sollte ins Bernsteinfarbene gehen.

Nach dem Abschöpfen abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Am besten schmecken sie, wenn sie über Nacht trocknen durften.

Quelle: Bernhard Senkmüller, Bio-Koch und Genussbotschafter von Niederbayern