

Schwarzbrotsuppe von Pater Anselm Bilgri aus Andechs

Zutaten:

250 Gramm altes Schwarzbrot
1 mittelgroße Zwiebel
ein Stück Butter
1 Messerspitze Zucker
1 Eßlöffel Mehl
½ Liter kräftige Gemüsebrühe
2 Tassen dunkles Bier, möglichst Bockbier
1 Teelöffel getrockneter Majoran
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schwarzbrot zu groben Bröseln reiben. Die Zwiebel in kleine Stücke hacken, in der Butter, der Prise Zucker und dem Mehl glasig anbraten.

Erst dann die Brotbrösel zugeben und rösten bis die Butter aufgenommen ist. Die Gemüsebrühe langsam einrühren, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Das Bier erst kurz vor dem Servieren dazu geben und keinesfalls mehr aufkochen, sonst gibt es einen bitteren Geschmack. Die Suppe ist genau das Richtige für die Fastenzeit: sättigend, ohne den Magen zu belasten und sehr bekömmlich.

Guten Appetit!

