

BROT SUPPE MIT GEMÜSE

Für 6 Personen

Zutaten:

300g	altes Brot
300g	Gemüse
1.5Liter	Bouillon
3	Eier
4-5 El	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden, das Gemüse waschen, schälen und ebenfalls klein würfeln, in die Bouillon geben und weich kochen.

Die Eier verquirlen und kurz vor dem Anrichten zur Suppe hinzufügen, gut umrühren. Den Sauerrahm beifügen, umrühren und anrichten. Mit dem in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch garnieren, servieren und genießen.



SECOND-CHANCE-KNUSPERBROT

Zutaten:

200G	altes Brot ohne Rand
2dl	Milch
500g	Ruchmehl
1 Päckli	Trockenhefe
1 Ei	Zucker
2 ½ TI	Salz
2 Ei	Öl
2 ½ dl	warmes Wasser



Zubereitung:

Rand* des alten Brotes abschneiden, das Innere des Brotes in grobe Würfel schneiden und mit Milch übergießen. Stehen lassen, bis eine weiche, geschmeidige Masse entsteht.

Mehl, Hefe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren. Öl, Wasser und das gut ausgedrückte, eingeweichte Brot in die Schüssel geben. Gut kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Mit einem Küchentuch zudecken und stehen lassen, bis der Teig auf die doppelte Menge aufgegangen ist.

Den Backofen auf 220°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, sanft kneten, in die gewünschte Form bringen, ca. 10 Minuten stehen lassen. Mit Wasser bestreichen und ca. 40 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

SUPPEN – CROUTONS AUS «BROTRAND»

Zutaten:

	Brotrand
50g	Butter
1	Knoblauchzehe
	Salz

Zubereitung:

Den Rand in kleine Würfel schneiden. Butter in ein Pfännchen geben, ausgepresste Knoblauchzehe dazugeben, mit Salz würzen.

Die Brotwürfelchen mit der flüssigen Butter übergießen, gut mischen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und die Würfelchen darauf verteilen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Dazu kann die Energie des vorgewärmten Ofens für's Brotbacken genutzt werden.