

Brotsuppen



Fränkische Brotsuppe mit Schwarzbrot



Brotsuppe mit Schwarzbrot



Portugiesische Acorda mit Weißbrot



Acquacotta, eine toskanische Suppe mit Weißbrot



Alte kastilische Gazpacho spanische Provinz Avila



Ribollita eine Toskanische Brot- und Gemüsesuppe



Paomo, eine chinesische Suppenspezialität



Pappa al pomodoro, eine toskanische Tomaten-Brot-Suppe



Salmorejo eine spanische Tomaten-Brot-Suppe



Sopa de Cação, eine portugiesische Suppe mit Fisch und Weißbrot



Soupe à l'oignon Zwiebel-suppe nach Pariser Art



Wodzionka, eine schlesische Brotsuppe

Brotsuppe

ist eine Suppe, bei der Brot ein wesentlicher Bestandteil ist. Sie ist in zahlreichen Ländern bekannt und wird in unterschiedlichen Varianten zubereitet.^[1] Sie wird sowohl mit Weiß- als auch mit Schwarzbrot zubereitet.

Ethische Aspekte, Resteverwertung

Brot ist von alters her ein Symbol des Christentums und sollte nach verbreiteter Meinung nicht weggeworfen werden. Die in früheren Zeiten verbreitete Vorstellung vom sündhaften „Brotfrevel“ wirkt in diesem Zusammenhang noch nach. Insofern ist die Ansicht, dass die Brotsuppe vorzugsweise mit altbackenen Brotresten zubereitet werden sollte, weithin verbreitet.

Fastenspeise, Arme-Leute-Essen

Die Brotsuppe gilt traditionell als Fastenspeise und als Arme-Leute-Essen. Bevorzugt wurde sie auch in Notzeiten gegessen. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg war Brotsuppe in Deutschland ein typisches Alltagsgericht.

Zubereitungsvarianten

Bei der Zubereitung gibt es prinzipiell zwei Hauptvarianten: Wird das Brot in dem einen Falle in ganzen Stücken als Suppenbeilage beigegeben (bei diversen Zubereitungsvarianten wird das Brot vorab geröstet), so ist das Brot in dem anderen Falle in püriertem (passiertem) Zustand Bestandteil der Brotsuppe. Bei letzterer Variante wird das Brot vor dem Pü-

rieren eingeweicht respektive eine Zeit lang gekocht.

Als Grundlage für die Brotsuppe wird von alters her häufig Fleischbrühe oder Gemüsebrühe verwendet. Als weitere Zutaten werden häufig Zwiebeln und Gewürze wie Majoran, Petersilie, Liebstöckel, Kümmel sowie Muskatnuss verwendet. Legiert wird die Brotsuppe oft mit Ei beziehungsweise Rahm. Darüber hinaus werden der Brotsuppe, je nach Region, auch Zutaten wie Käse, Milch, Tomaten, Paprika oder Pilze beigemischt. Bei rustikalen Varianten werden Zutaten wie Speck oder Grammeln hinzugefügt. Zur Verfeinerung der Brotsuppe trägt mitunter Wein als Kochzutat bei. Als deftigere Kochzutaten fungieren zuweilen Malz oder Bier.

In Europa wird Brotsuppe in nördlich gelegenen Ländern, etwa in Deutschland, Österreich und Polen, vorwiegend mit Schwarzbrot zubereitet, wohingegen sie in südlich gelegenen Ländern vorwiegend mit Weißbrot zubereitet wird. In Italien gibt es eine Häufung von Zubereitungsvarianten von Suppen mit Weißbrot unter speziellen Bezeichnungen. Die portugiesi-

sche Küche verleiht diversen Suppen einen kräftigen Charakter, indem als wesentlicher Rezeptbestandteil Brot fungiert. Dazu zählen Açorda à Alentejana (Brotsuppe mit Knoblauch), Açorda de Camarão (Brotsuppe mit Scampi), Migas da Lousã (Brotsuppe mit Gemüse) und Sopa de Cação (Suppe mit Fisch und Brot).

In Österreich, wo man unter „Brotsuppe“ gemeinhin ein mit Schwarzbrot zubereitetes Gericht versteht, gibt es darüber hinaus auch noch die Panadelsuppe, die von alters her mit Semmeln, aber auch mit Schwarzbrot, zubereitet wird. In dem Wort „Panadel“ klingt auch das lateinische Wort „panis“ (Brot) an, die Benennung für diese Suppe wurde jedoch aus dem Französischen übernommen. „Panadel“ ist das eingeweierte Wort für das französische Wort „panade“ (Brotsuppe). Die Vorliebe für das Französische reicht in Wien auf das 18. Jahrhundert zurück, wo zu jener Zeit am Wiener Hof der Einfluss des Italienischen durch das Französische verdrängt wurde. Infolgedessen wurden französische Wörter, wie im Falle der Panadelsuppe, auch für den kulinarischen Bereich übernommen.

Alle von uns gesammelten Lebensmittel werden in unserem Tafelladen sorgfältig sortiert und bereitgestellt.

Wir halten uns gewissenhaft an die geltenden Hygienebestimmungen!

Tafel Markgräflerland e.V.