

Rezept des Monats: Brotsuppe

Entweder man liebt oder man hasst sie: die dänische Brotsuppe "Øllebrød".

Unser Rezept wird mit Orangen und Zimt verfeinert – probieren Sie es einfach mal!

Zutaten (für 4 Portionen):

- 350 g Schwarzbrot ohne Kerne in dünnen Scheiben
- 0,5 l Wasser
- 2 Flaschen Malzbier (à 0,33 l)
- 1 Zimtstange
- abgeriebene Orangenschale (1 Stück ca. 3 x10 cm)
- 85 g Zucker
- 1 EL frisch gepresster Orangensaft



Verzierung:

150 ml Sahne oder Milch

Zubereitung:

Das Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden, in einen Topf geben und Wasser, Malzbier, Zimtstange sowie den Abrieb einer Orange hinzufügen. Das Ganze muss ca. 10 Minuten ziehen. Danach wird die Mischung zum Kochen gebracht und muss ca. 10 Minuten bei geringer Wärmezufuhr und gelegentlichem Umrühren köcheln. Fügen Sie dann Zucker und Orangensaft hinzu. Das Ganze muss vorm Servieren nochmals erwärmt und die Zimtstange und Orangenschale entfernt werden.

Tipp: Wenn man einen sämigen Brei haben möchte, kann man diesen durch ein feines Sieb pressen.

Nährwertangaben

Energiegehalt für das gesamte Gericht: 7080 kJ, 1690 kcal
Energieverteilung: Protein 6%, Kohlehydrate: 61%, Fett 33%

Quelle: Arla.dk