

Brennsuppe

von Katharina Adlwarth,
Wirtin vom "Jaudenstadl"



8	EL	Öl
1	kleine	Zwiebel
4	EL	Mehl
1 1/2	l	Wasser (circa)
2	EL	Essig
2		Lorbeerblätter
1	TL	Wacholder
	wenig	Pfefferkörner, Koriander
		Pfeffer, Salz

In das erhitzte Öl wird das Mehl eingerührt und etwas angebräunt. Nun kommt die kleingeschnittene Zwiebel hinzu. Alles zusammen muß so lange gerührt werden, bis sie nougatfarben ist und leicht raucht. Aber aufpassen, die Einbrenne darf nicht zu dunkel werden, da sonst die Suppe bitter schmeckt!

Nun nimmt man den Topf von der Kochstelle und gibt unter ständigem Rühren die Flüssigkeit hinzu. Danach wird das Ganze zum Kochen gebracht und die Geschmackszutaten in die Suppe gegeben. Bei mäßiger Hitze (am besten auf dem Holzofen) soll die Suppe mindestens eine Stunde leise köcheln, damit sich der Geschmack voll entwickeln kann. Dabei öfters umrühren, um ein Ansetzen zu vermeiden. Jetzt wird die Suppe durchgeseibt und eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt.

Man kann als Einlagen Nudeln oder abgeröstete Brot- und Semmelwürfel dazugeben.

Die Brennsuppe ist keine "verbrennte Suppe" sondern ein altbayerisches Rezept. Früher wurde diese Suppe hauptsächlich im Winter zubereitet, da für die schweren Holzarbeiten im Wald eine sättigende und kräftigende Mahlzeit nötig war. Das Rezept habe ich von meiner Schwiegermutter erhalten und biete diese "Spezialität" in unserem "Jaudenstadl" in Wegscheid an.

Die Suppe wärmt, sättigt und hat schon manchen nach einem "Rausch" wieder nüchtern gemacht.