



Lauchsuppe mit gerösteten Brotbrocken slete soppes

Dies ist ein Rezept aus dem Mittelalter, das vorzugsweise in der Fastenzeit zubereitet wurde. Obwohl einfach in der Zubereitung, waren die Zutaten für arme Leute recht unerschwinglich. Insbesondere das Kochen mit Wein und die Verwendung von Weißbrot galten als Luxus.

SLETE SOPPES. XX.III.

Take white of Lekes and slyt hem, and do hem to seep in wyne, oil and salt, rost brede and lay in dysshes and the sewe above and serue it forth.

Brotbrocken.

Nimm das Weiße vom Lauch und schneide es und siede es in Wein, Öl und Salz. Röste Brot und lege es auf Teller und gieße das Gemüse darüber und trage es auf. (Cl, IV 82)

Herkunft: England im Mittelalter

Kategorie: Hauptspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

8 Stange(n) Lauch

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

¾ Liter Weißwein

4 Scheibe(n) Weißbrot

Vorbereitung

Den Lauch in den grünen und weißen Teil zerteilen; das Grüne kann für andere Gerichte verwendet werden. Den weißen Lauch in dünnen Scheiben schneiden. Das Weißbrot im Toaster oder Ofen leicht rösten.

Zubereitung

Die Lauchscheiben mit Salz und Olivenöl im Wein garen. Die gerösteten Weißbrotscheiben in kleine Stücke zerteilen und auf Suppenteller verteilen. Wenn der Lauch im Wein weich geworden ist, werden die Suppenteller aufgefüllt. Servieren, sobald das Brot etwas von der Flüssigkeit aufgenommen hat.