

## **Roggenbrot-Suppe**

Französisches (Limousin) Rezept: La soupe au pain de seigle

(aus dem Französischen übersetzt und gekocht von den Kochbären)

**Für 6 Portionen:**

250 g Roggenbrot  
400 g Zwiebeln  
2 Liter Brühe vom pot-au-feu  
50 g Schweineschmalz  
geraspelter Käse  
Salz



### **Zubereitung :**

Die Zwiebeln werden fein gehackt und im Schweineschmalz angeschwitzt ohne dass sie Farbe annehmen. Dann wird mit der Fleischbrühe aufgegossen und die Suppe 40 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

Das Roggenbrot wird in kleine Stücke geschnitten.

Man serviert die Suppe in feuerfesten Terrinen, legt die Roggenbrot-Stücke ein, bestreut diese mit dem geraspeltem Käse und gratiniert die Suppe bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Die Roggenbrot-Suppe wird sehr heiß serviert.

### **Tipp vom Kochbär zur Roggenbrot-Suppe:**

Da ich kein großer Freund von Schweineschmalz bin, habe ich stattdessen Entenschmalz genommen. War wirklich sehr lecker und eigentlich kein Stilbruch. Obwohl im Originalrezept eindeutig „saindoux“ - also Schweineschmalz steht, ist doch das Limousin eher für Gänse- und Entenprodukte bekannt.

# WWW.KOCHBAEREN.DE

## Rezepte>Suppen>Rezept: Roggenbrot-Suppe

Abwandlung wie wir Kochbären das machen würden:

Hat man getrockneten Estragon, gibt man ihn sofort nach dem Aufgießen dazu. Wir haben nicht die Geflügelbrühe aus Brühwürfel + Wasser verwendet, sondern aus der Karkasse eine Geflügelbrühe gekocht und etwas reduziert. Da wir das an Vortag gemacht haben, konnten wir das Hühnerfett trennen und davon nur einen Teelöffel verwenden. Die Bruststücke des Poulet legt man zuerst auf der Hautseite in die noch kalte Pfanne. Langsam erhitzt tritt nun genügend Fett aus. Ist die Haut schön gebräunt, kann man die Bruststücke wenden und im Hühnerfett auch auf der anderen Seite bräunen. Damit die Knusprigkeit der Haut nicht verloren geht, legt man die Bruststücke des Poulet auf die Champignons, so dass sie nicht von Flüssigkeit bedeckt sind und gart sie im offenem Topf oder stellt sie in einer Kasserolle in den Backofen.

### Für die Campingküche:

Bei der Campingküche achtet man ja mehr auf eine ökonomische Kochweise. Wir haben dieses Gericht auf nur einer Kochplatte (Induktion) zubereitet. Deshalb haben wir die Schalotten – Champignons – Mischung gleich mit Senf, Crème fraîche, Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken. Darauf achten, dass kräftig abgeschmeckt wird, da das Gericht durch das nachträglich eingelegte Poulet noch nachlässt. Dann wird der Topf zur Seite gestellt und in einer beschichteten Pfanne die Poulet-Brust zuerst auf der Hautseite langsam angebraten. Langsam erhitzt tritt nun genügend Fett aus. Ist die Haut schön gebräunt, kann man die Bruststücke wenden und im Hühnerfett auch auf der anderen Seite bräunen. Damit die Knusprigkeit der Haut nicht verloren geht, legt man die Bruststücke des Poulet auf die Champignons, so dass sie nicht von Flüssigkeit bedeckt sind und gart sie im offenem Topf.

Das Original-Rezept sagt nichts zur Beilage. Bei der Campingküche haben wir Weißbrot dazu gegessen. Da die Soße nicht abgebunden wird, passt das sehr gut. Bei einer etwas aufwändigeren Küche könnte man Reis oder Salzkartoffeln dazu reichen.