



*Lagerfüche, Ritter der Martrainer Tafelrunde*

## **Brotsuppe**

*Die einfache Brotsuppe ist aus Klosterkochbüchern überliefert und wurde auch als Fastenspeise gegessen.*

*Zutaten für 10 Portionen (2 Liter)*

*250 Gramm altbackenes Brot*

*2 Liter Malzbier*

*160 Gramm (2 Esslöffel) Honig*

*100 Gramm Butter*

*Ingwer*

*Zimt*

*Salz*

*Pfeffer*

*Vorbereitung:*

*klein gewürfeltes Brot in Bier (Malzbier) einweichen (ca. 1 Stunde vorher)*

*eingeweichtes Brot mit Bier in Kessel aufkochen*

*Gewürze zufügen*

*wenn sich Brot komplett gelöst hat Butter zufügen*

*servieren in Suppenschale*