

# Brot



© Africa Studio - Fotolia.com

## Verwendung:



Kochen  
Dünsten



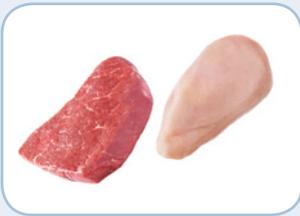
Braten  
Schmoren



Grillen  
Toasten

Hauptverwendung ist das belegte Butterbrot. Das Brotsortiment ist bei uns riesengroß. Weizen- und Roggen-Mischbrote sind die Hauptsorten, gefolgt von Toastbroten.

## Passt auch zu:



Fleisch



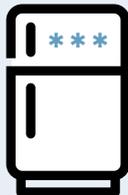
Rohkost

## Lagerung:

Im Brotkasten oder Steintopf. Wichtig: Der Lagerort muss trocken sein. Bei sommerlichen Temperaturen am besten im Kühlschrank. Hier wird das Brot zwar rasch trocken und altbacken, schimmelt aber nicht so schnell.



trocken  
lagern



Kühlen  
Gefrieren



### Tipp:

Angeschimmelter Brot darf man nicht mehr essen. Auch wenn nur einzelne Schimmelpunkte zu sehen sind, kann das Brot mit dem nicht sichtbaren Pilzgeflecht besiedelt sein.



# Brotsuppe

1 mittelgroße Zwiebel  
300 Gramm Möhren  
500 Gramm Tomaten  
2 bis 3 Esslöffel Pflanzenöl  
3 Esslöffel Tomatenmark

750 Milliliter Gemüsebrühe  
(Instant-Gemüsebrühe nach Vorgabe in Wasser auflösen)  
130 Gramm Brot (kann auch altbacken sein, aber möglichst ohne Körner)

Salz, Pfeffer



Zubereitungszeit:  
circa **55 Minuten**



1.

**Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



2.

**Möhren** schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.



3.

**Tomaten** waschen, Stielansatz entfernen und in Achtel teilen. Das **Brot** in Stücke schneiden.



4.

Das **Pflanzenöl** in einem mittelgroßen Topf erhitzen. **Zwiebelwürfel** darin glasig werden lassen. **Möhren** zugeben und bei geschlossenem Deckel und **mittlerer Temperatur** circa **10 Minuten** dünsten, bis sie weich werden. Das **Tomatenmark** zugeben und etwas bräunen lassen.



5.

Mit **Gemüsebrühe** ablöschen. Dann die **Tomaten** zufügen, alles salzen und aufkochen lassen. Bei **mittlerer Temperatur** garen bis die Möhren und Tomaten weich sind. Das **Brot** zugeben und aufweichen lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die Suppe mit einem **Stabmixer** pürieren.



## Variation:

Die Brotsuppe lässt sich mit gerösteten Brotwürfeln verfeinern: Weitere 100 Gramm Brot ohne Rinde in Würfel schneiden. In einer großen Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen. Brotwürfel unter mehrmaligem Wenden von allen Seiten bei mittlerer Temperatur anrösten. Unmittelbar vor dem Servieren auf die Suppe streuen. Die Brotrinde zuvor in der Suppe verwerten.