Artikel vom 02.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 23:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/polnische-brotsuppe

Polnische Brotsuppe



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für 4 Personen):

250 g altbackenes Roggenbrot

1,5 l Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

1 TL Kümmel

1 TL getrockneter Majoran

Salz und Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

2 EL saure Sahne

2 grobe Bratwürstchen

Zubereitung:

Das Roggenbrot in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Ist das Brot sehr trocken, lässt es sich leichter verarbeiten, wenn es bereits am Vortag gewürfelt wird. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. In einem großen Topf die Butter erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten glasig dünsten. Anschließend den Knoblauch zugeben und kurz mitrösten.

Die Brotwürfel in den Topf geben und unter regelmäßigem Rühren einige Minuten anrösten. Die Brühe angießen und alles einmal aufkochen lassen. Danach die Hitze reduzieren. Kümmel und Majoran hinzufügen und die Suppe etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen. Das Brot nimmt dabei die Flüssigkeit auf und zerfällt nach und nach.

Währenddessen die Bratwürste in Scheiben schneiden. Eine Pfanne ohne zusätzliches Fett erhitzen und die Wurstscheiben kräftig anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Sobald das Brot vollständig weichgekocht ist, die Suppe mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken oder mit einem Stabmixer nur kurz pürieren. Die Konsistenz sollte nicht vollkommen glatt sein. Einige Brotstücke dürfen sichtbar sein, damit der rustikale Charakter erhalten bleibt.

Die angebratenen Wurstscheiben mitsamt den entstandenen Röstaromen aus der Pfanne in die Suppe geben und sorgfältig unterrühren.

Den Eintopf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Optional mit einem Klecks saurer Sahne und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Karin Schieban