

# Brot



© Africa Studio - Fotolia.com

## Verwendung:



Kochen  
Dünsten



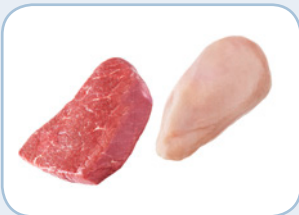
Braten  
Schmoren



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



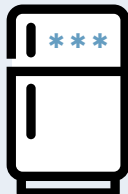
Rohkost

## 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**



© Rüdiger Lobitz, aid



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.



Fotos: ©Arnout van Son, Bonn