Lauchsuppe mit gerösteten Brotbrocken

slete soppes

Dies ist ein Rezept aus dem Mittelalter, das vorzugsweise in der Fastenzeit zubereitet wurde. Obwohl einfach in der Zubereitung, waren die Zutaten für arme Leute recht unerschwinglich. Insbesondere das Kochen mit Wein und die Verwendung von Weißbrot galten als Luxus.
SLETE SOPPES. XX.IIII.
Take white of Lekes and slyt hem, and do hem to seeþ in wyne, oile and salt, rost brede and lay in dysshes and the sewe above and serue it forth.
Brotbrocken.
Nimm das Weiße vom Lauch und schneide es und siede es in Wein, Öl und Salz. Röste Brot und lege es auf Teller und gieße das Gemüse darüber und trage es auf. (Cl, IV 82)

Herkunft: England im Mittelalter
Kategorie: Hauptspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

8 Stange(n) Lauch
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
¾ Liter Weißwein
4 Scheibe(n) Weißbrot

Vorbereitung

Den Lauch in den grünen und weißen Teil zerteilen; das Grüne kann für andere Gerichte verwendet werden. Den weißen Lauch in dünnen Scheiben schneiden. Das Weißbrot im Toaster oder Ofen leicht rösten.

Zubereitung

Die Lauchscheiben mit Salz und Olivenöl im Wein garen. Die gerösteten Weißbrotscheiben in kleine Stücke zerteilen und auf Suppenteller verteilen. Wenn der Lauch im Wein weich geworden ist, werden die Suppenteller aufgefüllt. Servieren, sobald das Brot etwas von der Flüssigkeit aufgenommen hat.

© 2026 coquina.de