

# FRÄNKISCHE TAPAS



## altfränkische Bratwurstsuppe von 1752

*„Laß ein gebähet (geröstetes) Brod in einer Fleischbrüh sieden, wenn's weich ist, treibs durch einen Seyher, wirf Ingwer, Pfeffer, Muskatn-Blüh, und ein Stück Butter darein, laß es noch einmal aufsieden, brate indeßen Bratwürste ab, schneide dieselben zu kleinen Stücklein eines Gliedes lang, Lege sie auf gebähete Brodschnitten, richte die erstbesagte Brühe darüber, reibe eine Muscat-Nuß darauf, und trags zu Tisch.“*

### **Zutaten:**

4 Bratwürste

4 Schwarzbrotsscheiben

1 Liter Fleischbrühe

1 Stück Butter

1 kleines Stück Ingwer

Salz, Pfeffer, Macis (Muskatblüte)

Muskat zum Bestreuen der Bratwurst

### **Zubereitung:**

Die Brotscheiben in Butter oder Öl in einer Pfanne von beiden Seiten anrösten und anschließend warm stellen. In der Zwischenzeit die Fleischbrühe erwärmen, eine geröstete Brotscheibe von der Rinde befreien und in die leicht köchelnde Brühe geben. Sobald sich das Brot darin aufgelöst hat, wird sie durch einen Seiher passiert. Die Bratwürste in der gleichen Pfanne von allen Seiten gleichmäßig anbraten, dann herausnehmen und mit etwas Wasser die Bratenrückstände in der Pfanne lösen. Den Bratsud mit dem geriebenen Ingwer in die Suppe geben und mit Salz, Pfeffer und Macis abschmecken.

Jetzt eine Scheibe geröstetes Brot in einen Suppenteller legen, die Bratwürste in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und darauf verteilen. Danach die Suppe aufgießen, bis die Scheibe Brot ganz bedeckt ist. Zum Schluss eine Prise Muskat über die Bratwurst streuen und dann trags zu Tisch.