Wassersuppe (Wossersoppe)

Ich möchte euch das sehr einfache Rezept einer Wassersuppe (Wossersoppe) vorstellen. Auch wenn ihr jetzt vielleicht an Gefängniskost („Wasser und Brot“) denken möget, so ist die einfache Suppe sehr schmackhaft und schnell zubereitet. Für die Zubereitungszeit könnt ihr 15 bis 20 Minuten einkalkulieren.

Für 2 bis 3 Personen benötigt ihr folgende **Zutaten**: (siehe Abbildung 1)

- etwa 1 Liter Gemüsebrühe,
- etwa 100 g Butter oder Margarine
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- einige Scheiben (ca. 150 g) altes, trockenes Brot
- und etwas Salz zum Würzen.

Abbildung 1: Mehr Zutaten benötigt ihr nicht.

Zubereitung:

Das Brot wird in mundgerechte Stücke klein geschnitten.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in der geschmolzenen Margarine / Butter (ca. 5 Minuten lang) anbräunen (Abbildung 2).

Anschließend wird das Brot mit den Zwiebeln in die warme Brühe gegeben und mit etwas Salz abgeschmeckt. Umrühren und dem Brot einige Minuten Zeit zum Quellen geben. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, kann jederzeit Brühe oder etwas Wasser zugegeben werden.

Dann kann die Suppe schon serviert werden.

Abbildung 2: Die Zwiebeln solange in der Butter lassen, bis sie leicht bräunlich werden.

<u>Anmerkung</u>: Die Wassersuppe ist ein Paradebeispiel für die damalige einfache Kost in Wölfelsdorf (und vermutlich in vielen weiteren Dörfern der Grafschaft). Bevor das kostbare Brot den Tieren gegeben wurde, fand es Verwendung in dieser einfachen Suppe.

Abbildung 3: Guten Appetit! Eine Wassersuppe schmeckt sehr lecker und ist schnell zubereitet.