

Brotsud

Für 2 Portionen

4 Schalotten	1 EL Koriandersaat	500 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ TL getr., gemahlene Steinpilze	4 Scheiben Pumpernickel	1 EL Brotgewürz
$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander	Rotweinessig, Salz	

Pumpernickel in einem Mixer zerkleinern. Schalotten schälen, halbieren und zusammen mit der Koriandersaat in einem Topf ohne Fett rösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Getrocknete Steinpilze, einen Schuss Rotweinessig und acht Esslöffel Pumpernickel zugeben und aufkochen. Ein Esslöffel Brotgewürz und frischen Koriander in ein feines Sieb legen (am besten ein Mikrosieb) und den Brotsud unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hindurchpassieren. Anschließend den Sud nochmals aufkochen und erneut unter ständigem Rühren durch das feine Sieb passieren. (Die Rückstände vom ersten Passieren werden nicht aus dem Sieb genommen, sondern der Sud wird erneut über die Brotrückstände gegossen und verrührt. Erst dadurch, dass das Brot durch das Sieb gerührt wird, bindet der Brotsud). Wenn der Sud das zweite Mal durch das Sieb passiert wurde, nochmals aufkochen und mit Salz abschmecken. Der Sud eignet sich beispielsweise hervorragend als herzhaftes Sauce zu vegetarischen Gerichten.

Alexander Herrmann am 19. Juni 2014