



Açorda Alentejana - Portugiesische Brotsuppe mit pochiertem Ei

Die Açorda war einst eine einfache Suppe die zum alltäglichen Speiseplan der Landbevölkerung in der Alentejana im Süden Portugals gehörte. Wer hatte, kochte sie mit einer Brühe, ansonsten wurde sie auch nur mit gesalzenem Wasser zubereitet. Eine Scheibe geröstetes Brot, reichlich Kräuter und ein pochiertes Ei gehörten dazu. Mehr nicht. Heutzutage wird sie in portugiesischen Restaurants oft mit Sardinen oder Meeresfrüchten angereichert, was bestimmt gut schmeckt, aber eben nicht mehr dem urtümlichen Charme dieser Suppe entspricht.

Zutaten (pro Portion)

- 1 Scheibe Brot vom Vortag
- 1 Ei
- 1/2 handvoll frische Kräuter
(Koriander, Kerbel)
- 1 Knoblauchzehe
- 1El Olivenöl
- 3dl Gemüsebouillon
- 1/2El Essig
- Pfeffer

Zubereitung

Brotscheibe in einer trockenen Pfanne leicht anrösten.

Kräuter nicht zu fein hacken. Knoblauch hacken. Beides zusammen mit Olivenöl und etwas Essig vermischen und leicht pfeffern.

Brotscheibe in einen Suppenteller legen, in der Mitte eine Delle eindrücken.
Kräutermarinade auf das Brot geben.

Bouillon aufkochen. Ei in der Bouillon pochieren. Ein kleiner Trick dazu: Das Ei mit Schale auf einem Löffel für 10 Sekunden in die leicht siedende Bouillon tauchen, Ei aufschlagen und in die Bouillon gleiten lassen. So franst das Ei nur wenig aus.

Ei 2 Minuten in der Bouillon ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben und in die Delle der Brotscheibe legen. Mit der heißen Bouillon übergießen und sogleich servieren.





