

## Rezept zur Brokselsuppe

Man benötigt hart gebackenen Lebkuchen vom Bäcker, der dann in kleine Würfelchen von (ca. 4x4 mm ) geschnitten wird.

Diese Würfelchen über Nacht in einer kleinen Schüssel mit Kornbranntwein einweichen.

Aus einem Pfund braunem Kandis - Zucker und ½ Liter Wasser unter Erhitzen eine Lösung bereiten.

Nach dem Abkühlen die Lösung mit einem Liter Kornbranntwein vermischen und bis zum servieren kühl stellen.

Diese Suppe wurde früher und wird auch heute noch traditionsgemäß zu Silvester zubereitet. Sie wurde in eine Zinnschüssel gegeben, in die Mitte des Tisches gestellt, Auf den Rand der Schüssel wurden Esslöffel gelegt. Der Gastgeber sagte dann seiner Familie, Freunden und Nachbarn: „Nun sceppt emol“ !

Prost – Neujahr !