



Stop madspild

### Ingredienser

200 g rugbrød  
1 1/2 dl vand  
2 dl hvidtøl  
1 spsk. brun farin  
1 nip salt

Topping:

Kirsebærsauce, rest  
1 håndfuld brombær  
Fløde  
Hakket chokolade

### Beskrivelse

Smuldr rugbrødet og kom det i en gryde med vand. Lad det trække en times tid eller mere, inden det koges op sammen med hvidtøl. Lad det koge i 10-15 minutter. Tilsæt evt. mere vand undervejs.

Kom farin og salt i og kog i yderligere 4-5 minutter.

Server øllebrøden varm i dybe tallerkener. Top med fløde, køleskabskold kirsebærsauce, brombær og chokolade.