

# Hessische Kartoffelschmandsuppe

**Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?**

Die hessische Küche ist sehr vielschichtig und jahresabhängig. Sehr typisch sind einfache Gerichte, die auf der Basis der Kartoffel und regionaler Gartenprodukte beruhen.

**Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?**

Die Zeit der noch selbst erlebten Kartoffellese. In den 50er-Jahren fuhren wir Kinder einen Tag lang mit dem Bauern aufs Feld, sammelten die mit einer Landmaschine aus der Erde geworfenen Kartoffeln ein und durften am Abend für unsere Arbeit 1/2 Zentner davon mit nach Hause nehmen.

**Die Zutaten für diese Suppe für 4 Personen lauten:**

500g Kartoffeln  
100g Möhren  
100g Lauch  
2 l Rinderbouillon  
1 1/2 Schmand  
50g Butter  
Majoran  
Butter  
Liebstöckel  
Salz  
Pfeffer  
4 kleine Blutwürstchen

**Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?**

In jedem Supermarkt oder, wenn man ihn hat, auch im eigenen Garten.

**Das Rezept für diese Suppe lautet:**

Kartoffeln, Möhren und Lauch in Würfel schneiden und in 50g Butter anschwitzen. Mit Rinderbouillon auffüllen und gar köcheln. Zwischendurch mit Majoran, Liebstöckel, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit dem Rührstab verquirlen. Die Blutwurst mit wenig Öl anbraten und in die warmen Teller legen. Zum Schluss die Suppe mit Schmand verfeinern. In die Teller füllen und mit Petersilie bestreuen.

Diese Suppe stammt von MObilO e.V.  
Lutz Götzfried und Jan Kemmler

