

# Nikkaluokta-Suppe aus Nordschweden

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

Nikkaluokta ist ein samisches Dorf in dem etwa zehn Familien leben. Es liegt 20 km östlich des Kebnekajse, Schwedens höchstem Berg. Google Earth findet den Ort nicht, deswegen hier die Koordinaten: 67°51 01"N 19°0045"O.

Die nordschwedische Region (Lappland) ist ein sehr armes Gebiet, der landwirtschaftliche Ertrag hält sich in engen Grenzen. Die Bewohner lebten früher fast ausschließlich von der Rentierzucht, mittlerweile ist der Tourismus ein wichtiger Wirtschaftszweig. Die Suppe ist ein typisches Arme-Leute-Essen. Anstelle des Rinderhacks hat man früher wohl Rentierfleisch benutzt (ähnlich fettarm), wobei der Fleischanteil eher niedriger gewesen sein dürfte.

## Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Keine besonderen. Die Suppe ist auch kein kulinarisches Highlight sondern traditionelles ehrliches Essen, das in Schweden leider immer mehr in Vergessenheit gerät.

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

250g Rinderhackfleisch  
200g Weißkohl  
200g Lauch  
1 El mittelscharfer Senf  
1 Lorbeerblatt  
1 l Brühe  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie  
evtl. 1 El Sojasauce oder 1 El Tomatenpüree (je nach Geschmack)

## Wo sind die Zutaten für die Suppe erhältlich?

Überall!

## Das Rezept für diese Suppe lautet:

Das Fleisch anbräunen, den in Streifen geschnittenen Kohl und Lauch zugeben, andünsten. Anschließend Senf, Lorbeerblatt und die Brühe zugeben und 10 bis 15 Minuten kochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Dazu Roggenbrot reichen.

Diese Suppe stammt von Lothar H. Hofmann

