

Omas Suppe (Babuschkin Suppe) aus Kasachstan

Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?

Jedes Land ist auf seine Weise interessant. In Kasachstan bin ich geboren und aufgewachsen. Dort sind meine Freunde geblieben. Kasachstan ist ein wunderschönes Land, es gibt hier viele Sehenswürdigkeiten und die Menschen sind sehr freundlich.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Ich verbinde damit einen kalten Winter mit Schneesturm und gemütliche Abende beim Ofen am Feuer. Jedes Familienmitglied beschäftigt sich mit seiner liebsten Tätigkeit: Mama strickt, Papa repariert Filzstiefel, mein Bruder malt ein Bild von mir und ich lese ein Buch. Es passierte nicht so oft, aber blieb mir in Erinnerung als sehr gemütlich, warm und schön.

Die Zutaten für diese Suppe lauten:

300g Hackfleisch, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer, 250g Wasser, 1 Ei, 500g Mehl, 5 mittelgroße Kartoffeln, 2 Möhren, Dill, Petersilie

Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?

In jedem Supermarkt.

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Hackfleisch: Zu den 300g Hackfleisch 2 klein geschnittene Zwiebeln geben, anschließend salzen und pfeffern.

Für den Nudelteig: In ein Glas Wasser 1/2 TL Salz und ein Ei geben. Das Ganze umrühren und in die Mitte des Mehls geben. Daraus nun einen Teig kneten.

Gefüllte Nudelröllchen: Den Teig ausrollen (5 x 40cm), das Hackfleisch hineinlegen und die Rolle zusammen drücken. Anschließend in kleine, circa 2 cm kleine Stückchen schneiden.

Nun die 5 Kartoffeln und die 2 Möhren in 4l Wasser kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln und Möhren anschließend gut zerdrücken und die gefüllten Nudelröllchen dazu in das kochende Wasser geben. Fertig kochen und zum Schluss mit Dill und Petersilie bestreuen.

Diese Suppe stammt von Katharina Weisenburger

