

# Wecksuppe

aus Hessen

Wir leben hier in Hessen in einer sehr ländlichen Region. Früher wurde sich traditionell im ländlichen Bereich selbst versorgt. Alle Familien hatten einen Garten mit Gemüse und über die winterliche Hausschlachtung wurde sich mit Fleisch versorgt. Brot und Kuchen wurde im Backhaus gebacken. Dieses ist heute nicht mehr überall der Fall, aber in Ebsdorf werden noch alte dörfliche, hauswirtschaftliche und handwerkliche Tätigkeiten gepflegt. Über die Aktivitäten des Vereins „Backhausgemeinschaft Ebsdorf“ werden alte Traditionen der jungen Generation zugänglich gemacht. Früher waren auf dem Dorf noch in fast jedem Haus Hausschlachtungen üblich. Wenn abends dann alles fertig war, wurde für die Helfer und Familienangehörigen ein Schlachteessen angerichtet. Sogar der Metzger, der die Hausschlachtung vorgenommen hatte, war dazu eingeladen. Bei diesem Abendessen gab es mehrere Gänge: Die Wecksuppe gehörte zum Hauptgericht. Als Variation des beigefügten Rezeptes konnte man auch noch Sauerkraut und Kochfleisch unter die Suppe mischen. Dieses richtete sich jeder in seinem Teller an, so wie er es gerne mochte. Im Winter, wenn es kalt war, taten solche Suppen gut, da sie gut „einheizten“.

- 1,5 Liter Fleischbrühe  
(= Quellbrühe = Brühe, in der das Fleisch für die Wurstherstellung gekocht wurde.)
- 1,5 Liter Wurstsuppe  
(= Brühe, in der die Kochwürste gekocht wurden.)
- 1,5 Pfund gewürztes Schweinehackfleisch
- ca. 8 Brötchen (frisch oder hart)
- 1-2 EL Essig
- Mehl zum Binden
- alle Gewürze, die beim Schlachten gebraucht werden: Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel

Die Brühe und Wurstsuppe aufkochen. Dann die klein geschnittenen Brötchen hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Pfeffer, Nelken, Majoran und gemahlene Kümmel hinzugeben. Das Hackfleisch in kleine Bällchen formen und in die Suppe geben. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und ebenfalls in die Suppe geben. Eine Zeit lang kochen lassen, bis das Hackfleisch gar ist. Zum Schluss mit Essig und Salz abschmecken und die Suppe mit etwas Mehl binden.

Mengenangaben sind nur ungefähre Angaben. Sie können je nach Geschmack etwas variieren.

Diese Suppe stammt von der Backhausgemeinschaft Ebsdorf e.V. / Klara Kaiser

