

Kartoffelsuppe (mit Wurst)

aus Hessen



Hessen ist das Land, in dem wir leben und mit dem ich mich auseinandersetze.

Wie überall auf der Welt gibt es sehr unterschiedliche regionale und soziale Traditionen, gerade beim Kochen und Essen.

Die bäuerliche und kleinhandwerkliche Tradition war in Hessen eine Armenwirtschaft. In Nordhessen bedingte die überwiegend niedrige Bodenqualität die Herausbildung einer Kartoffelküche.

Die Kartoffel ist für Hessen besonders wichtig und repräsentiert Traditionen. Diese Suppe koche ich dann, wenn ich eine größere Gruppe „bekochen“ möchte, zuletzt bei meinem letzten runden Geburtstag. Viele Menschen finden es toll, mal wieder eine selbstgekochte Suppe serviert zu bekommen und bekommen damit auch Anreize, es mal wieder zu probieren.



Für die Brühe:

Rinderknochen und Markknochen
Zwiebel, Lauch,
Möhren und Sellerie,
Pastinaken
Knoblauchzehe,
Lorbeerblatt,
Salz und Chilischote,
Majoran

Zunächst muss dazu eine Rinderbrühe gekocht werden. Hierzu Knochen und Markknochen mit kaltem Wasser aufsetzen, dazu eine Zwiebel, Lauch, Möhren und Sellerie, falls vorrätig auch Pastinaken. Gewürzt wird mit einer Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Salz und Chilischote. In Hessen gehört Majoran unbedingt in die Suppe. Das ganze mehrere Stunden kochen lassen und dann durchsiehen. Der Kochvorgang kann auch auf kleinem Feuer über Nacht andauern, so wie bei dieser Suppe.

Für die Suppe:

Kartoffeln, Lauch,
Petersilienwurzel
Muskatnuss, evtl. Petersilie

In dieser Brühe dann mehligkochende Kartoffeln und noch zusätzlich Lauch und Petersilienwurzel kochen. Wenn alles gar ist, mit dem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren noch mit etwas Muskatnuss abschmecken und –wer's mag- mit Petersilie bestreuen.

In einen Liter Brühe dann
ca. 1 Kilo Kartoffeln und
je eine Stange Lauch und
Petersilienwurzel

Die Wurst dazu:

Bockwurst
Echte Nordhessische Ahle Worscht

Dazu kann dann Würstchen oder Ahle Worscht serviert werden. Ahle Worscht ist ein Botschafter für Nordhessen und repräsentiert bäuerliche Traditionen und durch langsames natürliches Reifen entwickelten Geschmack.

Eigentlich wird die Suppe mit Speck gekocht. Heute gibt es aber eine Variante, die auch Moslems essen können.

Diese Suppe stammt von Christian Meineke aus Breitenbach am Herzberg

