

Riebelesupp

aus Bessarabien (Ukraine)
ursprünglich aus Süddeutschland

Menschen aus verschiedenen Ländern (Deutschland, Frankreich, Bulgarien, Rumänien) sind um 1820 nach Bessarabien ausgewandert, um sich dort eine Lebensgrundlage in der Landwirtschaft aufzubauen. Das Zusammenleben war friedlich.

Meine Mutter kochte die Riebelesupp in der kalten Jahreszeit in den Jahren zwischen 1950 und 1960. Das Geld war knapp. Ich stand bei ihr in der Küche und staunte, wie fein sie die Riebele formte (etwa Reiskorn groß). Der feine Salzgeschmack war auch beliebt.

Zutaten:

- 150-180g Mehl
- 1l Milch
- Wasser
- Salz

Das Mehl mit etwas Wasser zu einem festen, nicht mehr klebenden Kloß formen.

Aus dem Kloß dünne Rollen rollen.

Diese Teigrollen in sehr feine Stückchen schneiden.

Die Stückchen werden mit den Fingern zu Reiskorngröße geformt und in kochendes Wasser gegeben (mit etwas Salz).

Wenn sie gar sind, gibt man die kochende, etwas gesalzene Milch dazu und lässt alles noch ein wenig köcheln.

Die Suppe schmeckt auch sehr gut mit einem würzigen Brot mit Butter.