

15) Curry-Worscht un' Pommes -Supp'

Hessen, Deutschland

Berge, Burgen, Fachwerkhäuser, Bembel, Ebbelwoi, Grie Soß, Handkäs mit Musik, Ahleworscht und natürlich Frankfurt!

Als wir Kinder waren und es war Sommer, dann ging's mit den Freundinnen und Freunden ins Freibad. Dort gab' s dann natürlich immer eine große Portion „Pommes rot/weiß“. Die schmecken da einfach am besten, obwohl niemand genau weiß warum. Und wenn die Eltern einem diesmal genug Geld mitgegeben haben, dann gab' s sogar noch eine heiße Portion „Curry-Worscht“ obendrauf, die man sich dann stolz mit den Freunden und Freundinnen teilen konnte.

Jetzt, im Winter, da ist die Schwimmbad-Zeit nicht mehr so angesagt, aber der gute Geschmack von „Curry-Worscht un' Pommes“, den kann man trotzdem in einer warmen Suppe wiederaufleben lassen.

Zutaten (für 4 Portionen):

400 g Vegetarische Fleischwurst (bei uns von Gutfried)

1 Große, rote Zwiebel

Öl, Margarine oder Pflanzen-Creme (hier Rama – zum Braten)

500 g Passierte Tomaten

Eine Dose, entspr. 400 g, Gehackte Tomaten

1 Rote Paprika

500 g Kartoffeln (festkochend)

500 mL Gemüse-Brühe (hier selbst vorgekocht)

3 EL Gewürz- oder Curry-Ketchup

5 TL Curry-Pulver

2 TL Knoblauch-Pulver

2 TL Paprika-Pulver (geräuchert)

Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Gemüse schneiden: Zwiebeln schälen, Paprika waschen und beides in Würfel schneiden. Pommes: Kartoffeln waschen, schälen und in möglichst gleich-große pommes-förmige Stäbchen schneiden. Wurst: Würstchen in Scheiben schneiden und diese halbieren (falls sie sonst noch zu große wären). Suppe: Passierte Tomaten, gehackte Tomaten, Gemüse-Brühe und Curry-Ketchup in einen großen Topf geben, mit Gewürzen abschmecken und gut verrühren, Kartoffel-Stäbchen hinzugeben und erhitzen. In der Zwischenzeit Pflanzen-Creme in Pfanne erhitzen und Würstchen-Stücke und Zwiebel-Würfel scharf anbraten. Wenn Suppe köchelt Paprika-Stücke, Zwiebeln und Wurst-Stückchen zugeben, unterrühren und auf

niedrigerer Temperatur köcheln lassen, bis die Kartoffel-Stäbchen gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Vegetarisch!

Hephata Ergotherapieschule Fokus gGmbH, Cölbe / Julia Hery und Paul Nowak