

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PROSECCO- ODER WEISSWEIN SUPPE

ZUTATEN:

2-3 Stück	grosse Kartoffeln, klein gewürfelt
¼ Stück	Lauch oder Frühlingszwiebel
1 EL	Butter
50 g	Zwiebeln, grob gehackt
3 dl	Prosecco ODER Weisswein
8 dl	Gemüsebouillon
1 Zweig	Rosmarin
etwas	Oregano
2 EL	guter, dickflüssiger Balsamico (z.B. AAA von Globus)
150 ml	Vollrahm
etwas	Pfeffer, frisch gemahlen
etwas	Fleur de Sel

Garnitur:

Wenig	Petersilie Liscio oder Rosmarin
1 Handvoll	Trauben, halbiert und entkernt
etwas	geschlagenen Vollrahm

ZUBEREITUNG:

Für die Suppe die Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze mit den Zwiebeln andämpfen. Die gewürfelten Kartoffeln zugeben und mit der Hälfte des Prosecco ablöschen. Die Gemüsebouillon und das Rosmarin Zweiglein zugeben und bei schwacher Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen (oder bis die Kartoffeln weich sind). Anschliessend im Mixer pürieren. Mit etwas Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken.

Das fertige Süsschen in eine vorgewärmte Suppenschale oder Teller geben. Mit den gehackten Kräutern, Rosmarin Zweiglein sowie den Trauben und Schlagrahm servieren.

Die Zürcher Einwohner – vor allem jene, die zu den einfachen Leuten gehörten -assen im Mittelalter hauptsächlich Mus und Brei, über lange Zeit aus Hirse und Hafer zubereitet. Die Adeligen und Bürger nannten die weniger gut Gestellten oftmals auch Krautesser. Denn grüne Zutaten sowie alles mögliche andere kam ohne Umschweife in die Suppentöpfe.

Somit war die Suppe zusammen mit dem Brei die dominante Art der Nahrungsaufnahme. Lange Zeit wurden auch nur Löffel als Tischbesteck benutzt, während Messer und Gabel fehlten. Was nicht ausgelöffelt wurde, ass man von Hand.

Dass auch Wein als ein wichtiger Bestandteil der Suppe beigefügt wurde, wundert wohl niemanden. Denn Wein galt nicht nur als Tranksame, sondern auch als Nahrungsmittel. Da in der ganzen Region Zürich lange Zeit vorwiegend Weissweine angebaut wurden, liegt es auch nahe, dass diese den Suppen schon seit vielen Jahrhunderten Substanz, Geschmack und Rasse verleihen.