

### 3. Die "Rindsupp"

„Wascht, mei Moad, ohna Rindsupp is halt for mich kua Sundoag“, sagte der Lorenzvetter zu seiner Schwiegertochter, die ihn nach dem Tod von "seim Bärwl" bekochte. Sie hatte schon wieder "Schweinebraten mit Spätzle und Soß" gekocht, das Lieblingsessen ihrer Kinder und er hatte sich so auf seine geliebte "Rindsupp" gefreut.

Die "Rindsupp" war zu Hause und hier in Deutschland die traditionelle Speise der Jareker an allen Sonntagen, Feiertagen und bei allen Familienfesten. Woher diese Tradition stammt, lässt sich nicht mehr genau feststellen. In der Wiener Küche ist der "Tafelspitz" noch heute ein sehr beliebtes Essen und im Schwäbischen gibt es das "Siedfleisch".

ch kann mir die Vorliebe für dieses Rindfleischgericht nur so erklären, dass die Leute, die während der Woche Mehlspeisen und Gerichte aus selbst geschlachtetem Schweinefleisch aßen, wenigstens am Sonntag etwas vom Metzger essen wollten, das heißt etwas aus Rindfleisch.

Die "Rindsupp" bestand ja nicht nur aus Suppe, sondern man aß "Soß un Fleisch un gebrodene Grumbiera".

Das Fleisch war vorzugsweise "Modschunka" (Beinscheibe), oder marmoriertes Fleisch aus der Brust, dem Hals oder der Hochrippe. Es musste durchwachsen sein, damit auf der Rindsuppe schöne " Augen" schwammen und es mussten auch genügend Augen sein, damit jeder welche auf seinen Suppenteller bekam. So durften auch die Markknochen und andere Knochen nicht fehlen, damit die Suppe kräftig wurde.

Die "Soß" wurde je nach Jahreszeit variiert. Im Sommer gab es "Gaprsoß" ((Dillsoße), oder "Paradeissoß" (Tomatensoße), im Winter „Merjedichsoß“, auch mal "Quittendunsch" oder "Gaprsoß" aus eingewecktem Dill. Manche Familien liebten süße Soßen, z. B. Stachelbeersoße, Kirschsoße und andere.

Die Suppeneinlagen waren ebenfalls sehr wichtig. Hatte die Hausfrau wenig Zeit, machte sie "Riwlcher" von einem oder zwei Eiern oder "Grießknedlcher". Wenn sie es mit ihrer Familie gut meinte, durften es "feine Nudl" oder "Flecklchr" sein, an Festtagen gab es auch mal "Lewrknedl".

Die "Grumbiera" waren immer Bratkartoffel aus rohen Kartoffeln, die in viel Schweineschmalz ganz langsam gebraten wurden, bis sie knusprig waren und auf der Zunge zerfielen.

Als Nachtisch servierte die Hausfrau dann auch noch "Gebackenes", das war von Haus zu Haus ganz unterschiedlich. Da in Jarek ja nachmittags kein Kaffee getrunken wurde, aß man süßes, feines Gebäck, z.B. "blättriche Kipfel, Nußstrudl oder Moagstrudl" als Nachtisch. Wenn sie etwas besonders Gutes backen wollte, gab es "Buttrkipfelchr".

Die Zubereitung all dieser Köstlichkeiten war sehr arbeitsaufwendig. Der Sonntag war daher für die Jareker Hausfrau genau so ein Arbeitstag wie jeder andere auch,

besonders wenn sie noch einen "Nudelkuchen" herstellte um die berühmten "feine Nudla" zu schneiden. Er musste hauchdünn ausgewellt werden, dann wurde er zum Trocknen in die "Extra Stub" gelegt. Wenn er trocken war, wurde er wie ein Pfannkuchen gerollt und in hauchdünne Streifen geschnitten. Die Kunst einer Hausfrau zeigte sich darin, wie dünn ihre Nudeln waren. Wenn das Vaterunserläuten erklang, wurde die Suppe eingekocht und die Soße zubereitet.

Ich erinnere mich noch an den unnachahmlichen Geschmack der Nudeln, die meine Schurr Oma herstellte und auch bei uns war die "Rindsupp" nicht vom Sonntag zu trennen.. Mein Bruder und ich aßen die "Rindsupp" für unser Leben gern, das gekochte Rindfleisch mochten wir aber gar nicht.

Als junges Mädchen hatte ich nie besonders viel Interesse am Kochen, (was sich inzwischen geändert hat), aber ich werde nie vergessen, was mir meine Oma damals einschärfte. „In die Rindsupp misse 14 Sache nei.“

Mir ist schon klar, dass jede Hausfrau ihr eigenes Rezept hatte. Viele werden sagen: „Des hun mir awer net neigetua" oder "des hot's awer vergesse" Auch die Mengen der Zutaten können variieren, je nach der Zahl der "Esser". In einem Bauernhaus konnten schon 10 Personen am Tisch sitzen, da ja immer mehrere Generationen im Haus lebten und es auch noch Gesinde gab.



*Rindsuppe mit feinen Nudeln*

### **Rindsuppe für vier Personen**

2 Liter Wasser,  
1 Kilo Rindfleisch, (von der Beinscheibe etwas mehr), Hochrippe, Hals, Brust),  
2 Markknochen, reichlich Suppenknochen,  
Salz (evtl. 1-2 Suppenwürfel),  
1-2 Zwiebeln,

*1/2 Stange Lauch  
1-2 gelbe Rüben,  
1 Stück Knollensellerie,  
1 Sellerieblatt,  
2 Petersilienwurzeln,  
einige Petersilienblätter,  
1 große Pastinake,  
1 Tomate,  
3 Gewürznelken,  
etwas geriebene Muskatnuss,  
etwas Macis ( Muskatblüte),  
5 Pfefferkörner,  
etwas Piment (etwas Safran)  
und Schnittlauch.*

### **Zubereitung:**

*Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, das Fleisch und die Knochen hinein geben und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Jetzt schöpft man den Schaum aus geronnenem Eiweiß ab, gibt alle anderen Zutaten (geschält, gewaschen, aber unzerteilt) in den Topf und lässt die Suppe auf kleiner Flamme 2-3 Stunden mehr sieden als kochen bis das Fleisch weich ist. Dann sieht man die Suppe durch ein Haarsieb in eine große Schüssel ab, gibt die getrennt gekochten Suppen Einlagen und den Schnittlauch hinein und serviert sie als 1. Gang.*

*Während die Suppe kocht, bereitet man die feinen Nudeln zu (oder am Tag vorher).*

### **Feine Nudeln:**

*2 Eier, 1 - 2 EL Wasser,  
200 g Mehl und etwas Salz.*

*Man vermischt Mehl, Eier und Salz in einer Schüssel, gibt die Masse auf ein bemehltes Nudelbrett und knetet den Teig so lange bis er elastisch ist. Jetzt wellt man ihn von innen nach außen unter ständigem Drehen solange aus, bis eine hauchdünne, kreisrunde Platte, der "Nudelkuchen", entstanden ist. Man lässt sie etwas antrocknen, rollt sie dann wie einen Pfannkuchen auf und schneidet 1 mm breite Streifen ab. Wenn alle Nudeln geschnitten sind, breitet man sie locker auf einem Tuch aus, lässt sie wieder etwas antrocknen und kocht sie in Würfelbrühe ein, damit die Rindsuppe klar bleibt. Sie sind sehr schnell weich. Man sieht sie ab und serviert sie in der Suppe.*

*(Wer nach "Jugoslawien" - bzw. Serbien - kommt, kann sich dort auf den Märkten hausgemachte Nudeln kaufen. Sie sind fast so gut wie die selbst gemachten.)*

### **“Grießknedl“ (kein Original Rezept, aber sie gelingen immer)**

*1/4 Liter Milch,  
Salz, ger. Muskatnuss,  
1 großer Löffel Margarine oder Butterschmalz,  
120 g. Grieß  
und 2 Eier.*

*Man kocht die Milch mit Salz, Muskat und Fett auf, schüttet den Grieß auf einmal hinein und rührt um, bis sich auf dem Topfboden eine Haut bildet und der Grieß mit der Milch einen "Klumpen" bildet. Man lässt diesen Teig etwas abkühlen und rührt die Eier nacheinander hinein. Mit einem Löffel sticht man Klöße ab, die man in Salzwasser oder Würfelbrühe mehr ziehend als sprudelnd kocht bis sie weich sind (ca. 15 Minuten).*

Ich habe verschiedene Leberknödelrezepte ausprobiert, aber das von meiner Schwiegermutter schmeckt uns am Besten.

### **Leberknödel ( von Jani's)**

*2 Teelöffel Fett,  
250 gr. Hühnerleber,  
2 Zwiebeln,  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,  
2 Eier,  
2 - 3 EL. Mehl,  
2 - 3 EL. Grieß  
und 1 EL. Majoran.*

*Die Zwiebel und die Leber durch die feine Scheibe des Fleischwolfs treiben oder in der Mulinette pürieren, in Fett andünsten, etwas abkühlen lassen. Dann die Eier, das Mehl und den Grieß unter rühren, zum Schluss die Gewürze dazu geben. Die Masse sollte nicht zu weich und nicht zu fest sein. Man sollte sie etwas stehen lassen, dann mit dem Löffel einen Probekloß in kochendes Salzwasser oder Würfelbrühe einlegen. Wenn er zerfällt, noch etwas Grieß und Mehl unterrühren, dann Klöße abstechen und ca. 20 Minuten ziehend kochen lassen.*

### **"Gaprsoß" (Dillsoße)**

*1 Zwiebel in Würfel geschnitten, Salz,  
60 - 80 g Mehl,  
60 - 80 g Butterschmalz,  
3 EL gehackten Dill,  
kalte Brühe,  
Sauerrahm nach Geschmack  
und etwas Zucker u. Zitronensaft.*

*Die Zwiebel in der Butter leicht Farbe nehmen lassen, dann einen Teil des Dills mitrösten, das Mehl hinzufügen und rühren bis es leicht aufschäumt, aber noch nicht braun ist. Jetzt den Topf vom Feuer ziehen und die kalte Flüssigkeit mit dem Schneebesen kräftig unterrühren, damit es keine Klümpchen gibt und eine sämige Soße entsteht. Nun den Rest des Dills hinzufügen und auf dem Feuer aufkochen lassen, eventuell noch etwas Brühe hinzufügen. Wenn die Soße gut durchgekocht ist, den Sauerrahm in einer Tasse mit 2 - 3 Löffel Soße verrühren und in die restlich Soße einrühren. Nicht mehr kochen lassen! Zum Schluss nach Geschmack mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken.*

---

*(==> Siehe auch: “Rezeptesammlung“ unter: “Küche“.)*

---