

Grundners Kulinarium vom 11. Februar 2021

Willi Haider ist so etwas wie der steirische Kochpapst. Zum Beginn der Fastenzeit verrät er ein einfaches und vielseitiges Rezept für eine köstlich schmeckende Krautsuppe mit selbstgebackenem ungarischem Weißbrot und gekochten Erdäpfeln im Teig.



KRAUTSUPPE mit Debreziner ca. 6 – 8 Portionen
eine würzige, herzhafte und variantenreiche paprizierte Krautsuppe aus der Oststeiermark

ZUTATEN:

400 g Weißkraut wie Braunschweiger oder Premstättnr Kraut
100 g Schmalz oder ersatzweise Öl
150 g Zwiebel (fein nudelig geschnitten)
ca. 1 ½ - 2 l Suppe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kümmel, ganz oder auch gemahlen
1 EL Paprika edelsüß
½ Becher Sauerrahm
2 Paar Debreziner für die Einlage
Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Das nicht zu fein geschnittene Kraut einsalzen, mit ganzem Kümmel würzen, durchmischen und andrücken, ca. 1 Stunde marinieren.

Schmalz erhitzen und Zwiebel anrösten, Kraut zugeben und leicht andünsten. Paprika zugeben und gut durchrühren.

Mit Suppe aufgießen und auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Debreziner klein schneiden und kurz mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

HINWEIS:

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit etwas Sauerrahm und Schnittlauch verfeinern.

Variationen:

- Zusätzlich könnte als Einlage gekochte Erdäpfel, Nockerl oder Tarhonya (ungarische Teigware) verwendet werden
- Für eine fleischlose Variante ohne Debreziner und evtl. auch ohne Schmalz mit Öl
- Anstelle von Debreziner könnten auch z.B. geschröpfte (grätenfreie) Karpfenstücke als Einlage verwendet werden
- Für eine fleischlose, würzige Variante könnte auch etwas geräuchertes Paprikapulver verwendet werden

Dazu empfehle ich ein Weißbrot bzw. auch ungarisches Weißbrot (mit gekochten Erdäpfeln im Teig) und ein gepflegtes Glas Forstner Bier!

Weißbrot „ungarische Art“ Zutaten f. 1 Laib oder Wecken ca. 750 g Rez. Willi Haider

ZUTATEN:

250 ml	lauwarmes Wasser
30-40 g	Germ frisch (1 Würfel)
450 g	Mehl glatt Type 700 oder Universal
3-4 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
150 g	gekochte Erdäpfel (am Vortag gekocht), geschält und passiert
1 TL	Salz (15 g)

ZUBEREITUNG:

Etwas lauwarmes Wasser in eine Schüssel gießen und die Germ darin auflösen, mit etwas Mehl bestäuben, kurze Zeit stehen lassen und auf Sprünge im Mehl warten (Dampfl, Gärprobe).

Dann das restliche Wasser, Mehl, passierte Erdäpfel, Öl und Salz zugeben.

Mit Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Anschließend zudecken und evtl. in Wecken- oder Laib Form Körbchen (Simperl) ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat, oder kurz kneten und zu einem ovalen Teigstück formen und gehen lassen.

Backofen (mit Backblech) auf 210 °C Heißluft aufheizen.

Dann den Teig auf heißes Backblech (mit Backtrennpapier) stürzen, mit den Fingern den Teig etwas zurechtrücken und evtl. zwei bis dreimal schräg einschneiden.

Vor dem Backen mit etwas Wasser besprühen und im vorgeheizten Rohr ca. 30 min. backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Passt sehr gut zu Gulaschsuppen und Pörkölt, aber auch zur kalten Jause.

Zum Wohl und guten Appetit!

Gutes Gelingen

