



Mit ihren erdigen, wärmenden Aromen ist die Krupnik eine ideale Mahlzeit für kalte Wintertage. (Zürich, 2/2012)

KRUPNIK

Suppe aus Hühnermagen, Gemüse und Gerstengraupen mit saurer Sahne und Dill

Krupnik ist ein süßer Honig-Likör, der vor allem in Polen und Litauen getrunken wird. Sein Name leitet sich aus dem alt-slawischen Wort *Krupa* («Gerstenkorn») ab. Krupnik nennt man in Polen aber auch eine Gemüse-Hühnermagen-Suppe mit Gerstengraupen. Ich aß eine solche Suppe zum ersten Mal in einem Restaurant in Krakau, im Stadtteil Kazimierz.

Das Internet weiß wenig über Krupnik und kennt nur vegetarische Rezeptvarianten. Ich habe mich also wieder einmal der alten Time-Live-Serie entsonnen und bin prompt fündig geworden. Michael und Frances Field (*Kleine Küchen der Alten Welt*) schreiben in ihrem Polen-Kapitel (S. 86): «Zu einer schweren Krupnik, einer Gemüse-Graupensuppe, gibt es immer herrliches polnisches Schwarz- oder Graubrot. Allein die Kompaktheit der Suppe und des Brotes macht sie zu einem vollkommenen Eintopfgericht. Diese herzhaften Suppen sind, wie zahllose andere Nationalgerichte, von einem für Polen charakteristischen Geschmack geprägt – dem lieblich würzigen Geschmack von saurer Sahne und Dill.» Die Autoren liefern in dem Spiralheft zum Kochbuch ein Rezept, das für die nachfolgende Weg-



Beatificatio | «Wie anders sähe ich wohl die Welt, würde ich alle Dinge gleichermaßen ernst nehmen, die mir bei ihrem Anblick in den Sinn kommen. Was für ein Glück, hat uns die Schöpfung einen überaus wirksamen Filter eingebaut, der laufend alle unpassenden Einfälle aus dem Fenster unserer Geistesstube wirft. Gelegentlich allerdings zirpt es leise in der nächtlichen Wiese...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 13. Mai 2011.



Gerste | Gerste wird in vielen verschiedenen Varietäten angebaut. Man unterscheidet zwei- und vielzeilige Sorten mit je ein bis drei Körnern pro Ährenspindelstufe. Außerdem wird Gerste je nach Anbausorte in Sommer- und Winterformen unterschieden. Die Sommergerste reift schneller als die Wintergerste und ist hinsichtlich des Bodens und der Wachstumstemperatur anspruchsloser. Gerste wird in erster Linie für die Produktion von Malz angebaut. Wintergerste findet vorrangig als Futtermittel Verwendung. Aus der Sommergerste werden auch verschiedenen Nahrungsmittel hergestellt, zum Beispiel Graupen, also Rollgerste oder Kochgerste. Das sind Gerstenkörner, deren Spitzen abgeschliffen werden, wodurch sie eine rundliche Form bekommen. Sie müssen etwa 20–30 Minuten sanft gekocht werden und dann ½ Stunde nachquellen.

FÜR 2–4 PERSONEN

300 g Mägen vom Huhn, geputzt
 20 g getrocknete Steinpilze
 500 ml Wasser
 1 L Hühnerbrühe, gesalzen
 1 TL Butter
 50g Gersten-Graupen, Rollgerste
 1 große Karotte (150 g), geschält, der Länge nach geviertelt und in 1 cm lange Stücke geschnitten
 200 g Kartoffeln, festkochende Sorte, geschält, in 1×1 cm großen Stücken
 1 Pastinake (150 g), geschält, der Länge nach geviertelt und in 1 cm lange Stücke geschnitten
 Etwas schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
 Etwas Salz zum Abschmecken
 200 ml saure Sahne oder Crème fraîche
 4 EL Dill, gehackt

leitung den Ausgangspunkt bildete. Auch in älteren Kochbüchern aus Frankreich kommt die Krupnik vor. Urbain Dubois liefert in *La Cuisine classique* (Paris, 1856) sogar zwei verschiedene Rezepte (S. 60), neben einer klassischen Zubereitung auch noch eine *Kroupnik maigre*. Auch Ali Babs *Gastronomie pratique* (Paris, 2014) kommt ein Krupnik-Rezept vor, was wenig erstaunt, stammt Henri Babinski doch von polnischen Eltern ab. Er lässt sich auch über polnische Suppen im Allgemeinen aus: «Die Suppe ist in Polen nicht, wie in Frankreich, eine Vorspeise von geringer Bedeutung. Polnische Suppen sind meistens sehr konsistent; es sind echte Gerichte, ähnlich wie die Bouillabaisse, aber sie enthalten nie Brot.»

Die hier vorgestellte Krupnik schmeckt voll und buttrig, ein wenig nach Waldboden oder nach einer Landschaft im Winter. Besonders fett wird die Suppe nach diesem Rezept nicht, hält man sich bei der Sahne zurück, kann man fast von einer Diätspeise sprechen. Der beim Kochen zunächst dominante Duft der Steinpilze geht mit der Zeit eine Verbindung mit dem Aroma des Hühnermagens und der Graupen ein. Der Hühnermagen gibt viel Gelatine an die Flüssigkeit ab, entwickelt eine feine Textur und behält doch einen gewissen Biss, die Graupen geben dem Ganzen eine angenehme Konsistenz.

Zubereitung (Einweichzeit 15 Minuten, Kochzeit 105 Minuten)

- 1 | Hühnermägen (wenn nötig) nachreinigen, halbieren oder vierteln.
- 2 | Steinpilze mit 500 ml heißem Wasser überbrühen. 15 Minuten einweichen. Pilze aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, klein schneiden. Einweichwasser aufbewahren.
- 3 | Hühnermägen, Pilze und ihr Einweichwasser mit 1 L Hühnerbrühe in einen Topf geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunde lang halb zugedeckt köcheln lassen.
- 4 | In einem kleineren Topf 1 TL Butter zerlassen, Graupen begeben und rühren bis sie allseits vor Butter glänzen, ohne aber braun zu werden.
- 5 | Graupen zu der Suppe in den Topf geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.
- 6 | Karotten-, Kartoffel- und Pastinakenstücke begeben und etwa 15 Minuten köcheln bis sie knapp gar sind
- 7 | Suppe etwa 10 Minuten ohne Hitzezufuhr nachziehen lassen. Mit schwarzem Pfeffer und mit Salz abschmecken. Saure Sahne mit dem Dill vermischen und separat zur Suppe reichen.

Verschiedene Krupnik-Rezepte, auch das von Time-Life, sehen die Zugabe von frischen Bohnen und Erbsen vor. Das passt jedoch nicht wirklich zu einer typischen Wintersuppe. Mir gefällt die hier vorgestellte Kombination besser. Allerdings lassen sich die Pastinaken und Karotten unter Berücksichtigung der jeweiligen Garzeiten natürlich durch anderes Gemüse ersetzen. Ich habe die Suppe auch schon ohne Hühnermagen gekocht. Auch fleischlos schmeckt die Krupnik fein, es fehlt ihr jedoch das Gelatinöse und so auch ein wenig das Generöse des Originals.