



Wärmende Aromen für kühle Wintertage: Erdäpfelsuppe, mit etwas Sahne beträufelt. (11/2013)

ERDÄPFELSUPPE

Kartoffelsuppe mit Pastinaken, Karotten, Pilzen, Kümmel und Majoran

Wann die Kartoffel in Österreich eingeführt wurde, lässt sich genau nicht sagen. Sicher war sie 1621 bekannt, denn Kaspar Plautz (alias Honorius Philoponus), Abt des niederösterreichischen Stifts Seitenstetten, erwähnt sie in seiner in Linz gedruckten *Nova typis transacta navigatio*. Die illustrierte Schrift handelt von den missionarischen Anstrengungen des Benediktinermönchs Bernardo Buil, der Christoph Columbus auf seiner zweiten Reise nach Hispaniola begleitete. In der Publikation findet sich auch eine schematische Darstellung der Kartoffelpflanze und Plautz gibt sogar ein Rezept preis, wie man aus dem exotischen Gewächs eine feinen Salat herstellen kann.

Generell nimmt man an, dass sich die Kartoffel in Österreich auf breiter Basis wohl erst nach 1800 durchsetzte, als Folge der Nahrungsmittelknappheit während der Napoleonischen Kriege. Wahrscheinlich dürfte sie von Anfang nicht nur als Salat, sondern auch als Suppe zubereitet worden sein. Die 1926 in dritter Auflage erschienene *Wiener Küche – 197 neue erprobte Rezepte für jeden Haushalt* (herausgegeben von Kunerolwerke AG, Wien-Atzgersdorf) gibt folgendes Rezept für Kartoffelsuppe wieder: «3 große Kartoffeln werden geschält, in Würfel



Aus der Zone | «Vor dieser Mauer wächst eine Ahornhecke, die so gestutzt ist, dass sie wie eine zweite Mauer parallel zu ersten verläuft. Auf Höhe der Figuren sind Fenster ins Geäst geschnitten. Zwischen Hecke und Mauer aber ist ein etwa vierzig Zentimeter breiter Durchgang ausgespart. Gärtnerisch ist diese Passage sehr effizient, verhindert sie doch, dass sich...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 22. November 2013.



Kurt Kladler bereitet in seiner Küche beim Wiener Naschmarkt eine Erdäpfelsuppe zu. (11/2013)



Majoran und Kümmel: Antagonisten, gut eingespielt.

FÜR 4–6 PERSONEN

- 2 EL Butter**
- 1 Zwiebel (100 g), fein gehackt**
- 400 g Kartoffeln, geschält, davon 330 g in groben Würfeln für die Suppe, 70 g in 5 mm kleinen Stücken für die Einlage**
- 100 g Pastinaken, geschält, davon 70 g in groben Würfeln für die Suppe, 30 g in 5 mm kleinen Stücken für die Einlage**
- 100 g Karotten, geschält, davon 70 g in groben Würfeln für die Suppe, 30 g in 5 mm kleinen Stücken für die Einlage**
- 220 g Steinpilze oder Kräuterseitlinge, geputzt, Stiele und Köpfe voneinander getrennt, in kleinere Stücke zerlegt**
- 1 EL Mehl**
- 100 ml Weißwein**
- 1¼ L Rinderbrühe, ungesalzen**
- 2 TL Salz**
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt**
- 1 TL Kümmel, im Mörser leicht zerdrückt**
- 1 EL frischer Majoran**
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen**
- 1 Lorbeerblatt**
- 250 ml Rinderbrühe für das Dünsten der Einlage**
- 50 g Speck, fein gewürfelt**
- Etwas Salz zum Abschmecken**
- 100 ml Sahne**
- 1 EL Schnittlauch, in Rädchen, optional**
- 1 EL Majoran zum Bestreuen der Suppe, optional**

geschnitten und mit gehackter Selleriewurzel und Kümmel in 1 Liter Salzwasser weichgekocht. Von 1 Esslöffel Thea [eine damals populäre Margarine aus Wien-Atzgersdorf] mit 2 Esslöffeln Mehl wird eine Einbrenn gemacht, die man mit der Suppe aufgießt; nun wird alles passiert, aufgekocht und als Einlage werden klein geschnittene, geschälte Krenwürstchen gegeben.»

Das nachfolgende Rezept weicht von dieser Kochanleitung ein wenig ab. Ich habe es von Kurt Kladler bekommen, einem kulinarisch überaus beschlagenen Freund, in dessen Wohnung beim Wiener Naschmarkt ich mich an einem kalten Novemberabend erstmals mit dieser Suppe wärmen konnten. Außer Kartoffeln kommen in seinem Rezept auch Karotten, Pastinaken, Pilze, Zwiebeln und etwas Knoblauch in die Brühe, was die Grundstruktur der Suppe reichhaltiger macht. Neben dem für die Wiener Küche fast unverzichtbaren Kümmel gibt er auch etwas Pfeffer und Majoran bei. Der Majoran tritt gewissermaßen als aromatischer Gegenspieler des sonst sehr dominanten Kümmels auf – gleichzeitig ergänzen sich die zwei Gewürze auch. Man hat also so etwas wie ein Streitendes, und dabei gut eingespieltes Paar im Mund. Ich schmecke die Suppe nur mit sehr wenig Sahne ab, manchmal verzichte ich auch ganz darauf – oder gebe nur im Teller ein paar Tropfen obendrauf. Der ausgelassene Speck und die leicht kross gebratenen Pilzköpfe sind eine knusprige Einlage. Der Schnittlauch sieht vor allem hübsch aus, man kann ihn auch weglassen. Aromatisch interessanter ist es, die Suppe mit frischem Majoran zu bestreuen.

Zubereitung (Kochzeit 40 Minuten)

- 1** | Butter erwärmen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die groben Würfel der Kartoffeln, Pastinaken und Karotten sowie die Stiele der Pilze begeben und kurz anziehen lassen.
- 2** | Mit Mehl bestäuben, umrühren, Weißwein angießen, ganz kurz anziehen lassen, 1¼ L Rinderbrühe und 2 TL begeben, alles gut verrühren. Aufkochen lassen, Knoblauch, Kümmel, Majoran, Pfeffer und Lorbeer begeben. Hitze leicht reduzieren, 30 Minuten köcheln lassen.
- 3** | Suppe vom Feuer nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Lorbeerblatt entfernen, Suppe durch ein Passivite drehen und in einen sauberen Topf fließen lassen. *Man kann die Suppe auch mit einem Stabmixer pürieren. Je nach Kartoffelsorte entwickelt sie so eine leicht schleimige Konsistenz, was man mögen kann – oder auch nicht.*
- 4** | Die klein gewürfelten Kartoffeln, Pastinaken und Karotten in 250 ml Rinderbrühe 10 Minuten lang dünsten bis sie weich sind, aber noch ein wenig Biss haben. Gemüse mitsamt der verbleibenden Brühe zur Suppe geben.
- 5** | In einer Bratpfanne den Speck auslassen und die in Stücke geschnittenen Köpfe der Pilze darin braten.
- 6** | Suppe nochmals kurz zum Kochen bringen, mit Schneebesen durchrühren und mit Salz abschmecken. Sahne einrühren. Suppe auf Teller verteilen, Speck und Pilze über die Oberfläche bröseln, eventuell mit Schnittlauch und frischem Majoran bestreuen.