



Die berühmteste Suppe Rumäniens ist cremig, schmeckt säuerlich und hat ein markantes Knoblaucharoma. (5/2014)

CIORBĂ DE BURTĂ

Suppe mit Rinderkutteln, saurer Sahne und Knoblauch

In der traditionellen Küche Rumäniens bezeichnet der Begriff *Ciorbă* eine ganze Reihe von Suppen mit einem leicht säuerlichen Geschmack, der entweder mit Zitrone, Essig, Sauerrahm, Sauerkrautsaft oder *Bory* (fermentierter Weizenkleie) hergestellt wird. Viele dieser Suppen dürften ihren Ursprung in der Küche des Osmanischen Reiches haben, das vom späten 15. bis ins 19. Jahrhundert hinein in allen Fürstentümern Rumäniens eine mehr oder weniger wichtige Rolle spielte. Auch der Begriff *Ciorbă* stammt direkt vom türkischen Wort für Suppe ab: *Çorba* (wohl von arabisch *Shurbah*). Die berühmteste dieser Suppen ist vielleicht die Kuttelsuppe *Ciorbă de burtă*. Sie stellt eine rumänische Version der *İşkembe çorbası* dar, die in der Türkei den Status einer Nationalspeise hat. *Burtă* bedeutet wörtlich «Bauch».

Früher kochte man *Ciorbă de burtă* sicher aus rohen Pansen, dürfte der Aufwand also gewaltig gewesen sein. Mit vorgegarten Kutteln, wie sie in unseren Metzgereien üblich sind, ist die Suppe aber ziemlich simpel herzustellen. Ich koche die Brühe hier aus Rinderknochen und Gemüse aus, was ganz leicht geht. Noch einfacher wäre es natürlich, die Suppenbasis mit einem Brühwürfel herzustellen... In vielen Rezepten



Kollektive Erlösung | «Hier baut die Orthodoxe Kirche Rumäniens seit 2007 die Catedrala Mântuirii Neamului Românesc, die Kathedrale für die Erlösung des Rumänischen Volkes. Laut dem Erzbischof Bartolomeu Anania ein dringend nötiges Unterfangen, muss doch «Erlösung kollektiv erlangt werden, durch die ganze Nation.» Es soll die größte orthodoxe Kirche der Welt...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 23. Mai 2014.



Im *Caru' cu Bere* hat die Brühe der *Ciorbă de burtă* einen markanten Kuttelgeschmack, riecht indes wenig nach Knoblauch, dafür schwimmt ein ganzer grüner Chili mit. (5/2014)



Das Restaurant *Vatra* an der *Strada Ion Brezoianu* im Zentrum von Bukarest tischt seinen Gästen eine nicht sehr saure *Ciorbă de burtă* mit viel Knoblauch auf.

FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL Rapsöl
- 400 g Suppenknochen vom Rind
- 1 große Zwiebel mit Schale, halbiert
- 300 ml Wasser
- 3 Lorbeerblätter
- 1½ TL Salz
- 1 Sellerieknolle (250 g), geschält in großen Stücken
- 2 Karotten (150 g), geputzt in größeren Stücken
- 2 Lauchstangen (je 80 g), geputzt in größeren Stücken
- 200 g Kutteln vom Rind, vorgegart, in feinen Streifen, 5 × 40 mm
- 1½ EL Weißweinessig
- 150 ml saure Sahne
- 2 Eigelb
- 3 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 rote Chili, entkernt, in nicht zu feinen Ringen

Stabile Sache | Man könnte befürchten, dass das Eigelb mit der Hitze in der Suppe ausflockt. Ich habe das mehrfach ausprobiert, ja ich habe die Suppe mitsamt dem Ei sogar richtig kochen lassen, die Sache blieb stabil und cremig.

werden der Suppe auch ein paar fein geraffelte und dann leicht angedünstete Karotten beigegeben, wahrscheinlich wegen der Farbe. Die Kuttelsuppen, die ich in Bukarest gegessen habe, enthielten allerdings keine Karotten, weshalb auch ich auf die Zugabe verzichte. Die Suppe soll zugleich säuerlich und cremig bis ein wenig fettig schmecken, ein markantes Knoblaucharoma haben und einen dezenten Kuttelduft.

Zubereitung (Kochzeit 3 Stunden)

1 | Das Öl in einem großen Topf erwärmen. Die Rinderknochen und die Zwiebel beigegeben, sanft anbraten bis das Fleisch allseits eine bräunliche Farbe angenommen hat. Mit 300 ml Wasser ablöschen, Lorbeer und Salz beigegeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 2 Stunden halb zugedeckt köcheln lassen.

2 | Sellerie, Karotten und Lauch beigegeben, nochmals eine Stunde lang köcheln lassen. *Es sollte noch so viel Flüssigkeit im Topf sein, dass das Gemüse mehrheitlich bedeckt ist – falls nötig nochmals etwas Wasser zugeben.*

3 | Brühe durch ein feinmaschiges Sieb gießen. *Es sollte nun noch etwa 1 Liter Flüssigkeit übrig sein, bei Bedarf Wasser nachgießen. Knochen und Gemüse werden im Rezept nicht weiter verwendet. Ich lasse das Gemüse ein wenig abkühlen und serviere die schönen Stücke (Karotten, Sellerie) dann mit etwas Frischkäse als kleine Vorspeise. Das Gemüse ist etwas ausgelaugt, hat aber das Aroma der Suppe aufgenommen. Je nach Knochen kann man auch das Fleisch abklauben und ebenfalls auftischen.*

4 | Kutteln und Essig in die Brühe geben und nochmals vierzig Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

5 | Eigelb und saure Sahne mit einem Schwingbesen sehr gut verrühren. In Schüben etwa 1500 ml der heißen Suppe in die Eier-Sahne-Mischung einrühren, um den Temperaturunterschied zu reduzieren. Dann die Eier-Sahne-Mischung an die Suppe gießen und sofort gut verrühren. Suppe heiß werden lassen, den zerdrückten Knoblauch und die Chiliringe beigegeben, sofort servieren.



Das *Caru' cu Bere* mitten in der Altstadt von Bukarest gilt als älteste Schänke der Kapitale, das Interieur mischt neogotische Elemente mit Jugendstil.