



Die Kapustnica schmeckt nach Landgasthof in der Slowakei: rauchig, sauer und ein wenig süß. (Zürich, 9/2013)

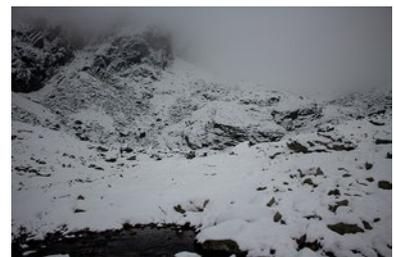
KAPUSTNICA

Säuerlich-rauchige Suppe aus Sauerkraut, Speck und Dörrozetschgen

Die Kapustnica gehört in der Slowakei zu den traditionellen Weihnachtsspeisen und zeichnet sich laut Juraj Carny, einem Kurator aus Poprad und Bratislava, vor allem dadurch aus, dass sie reich an Einlagen ist: Pilze, Kartoffeln, Pflaumen, Fleisch, Schinken, Speck und Wurst kommen in solchen Mengen hinein, dass die Sache kaum noch die Anmutung einer Suppe hat. In vielen Restaurants des Landes hingegen wird Kapustnica das ganze Jahr über als durchaus flüssige Suppe und also eher als eine leichte Vorspeise oder als kleine Zwischenverpflegung angeboten, manchmal mit ein wenig Wurst oder anderen Einlagen.

Wie zahlreich und wie unterschiedlich die Kapustnica-Zubereitungen sind, zeigt zum Beispiel ein Blick auf die ausufernde Diskussion im Anhang an ein Rezept, das Luboš Brieda auf seiner Seite www.slovakcooking.com präsentiert. Es scheint als folge jede Familie ihren eigenen Kapustnica-Gesetzen.

Mein Rezept geht einen Mittelweg zwischen der schweren Weihnachtsspeise und den leichteren Zubereitungen im Restaurant. Die markantesten Zutaten sind Sauerkraut, Speck und Pflaumen. Die Suppe schmeckt nach Landgasthof: rauchig, sauer und ein



Schnee drüber | «Gewöhnlich glaubt der Wanderer zu wissen, auf was für einem Untergrund er unterwegs ist. Weil er davon ausgeht, dass der Boden ihn trägt, kommt es ihm kaum in den Sinn, danach zu fragen. Er nimmt die Umgebung in großen Zügen wahr, als eine Art Summe oder als eine Wiederholung mit Variationen. Weil es ihm kaum dient, hat der Wanderer kein Auge für...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 21. September 2013.



In der *Bílikova Chata*, einem Gasthaus in der Hohen Tatra, wird die Kapustnica als eine leichte Suppe mit ein paar Rädchen Wurst als Einlage serviert – auf der Karte heißt sie *Kapustová s klobásu*. (9/2013)



Hier habe ich die Kapustnica mit etwas Sahne angerührt und mit kross gebratenem Speck belegt.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Rapsöl
- 100 g geräucherter Speck, in 1,5 mm dicken Scheiben
- 1 große Zwiebel, in Scheiben
- 1 TL Kümmel
- 2 Gewürznelken
- 500 g Sauerkraut, roh
- 1½ L Wasser
- 3 TL scharfes Paprikapulver
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Salz
- 10 g getrocknete Champignons de Paris, in Scheiben
- 4 getrocknete Zwetschgen, etwa Pruneaux d'Agen, entsteint und zerkleinert
- Etwas saure Sahne, optional

wenig süß. Das Aroma des vergorenen Kohls bekommt durch die Pflaumen eine liebliche und durch den Speck eine fleischige Seite. Die getrockneten Pilze bleiben auch nach längerer Kochzeit eher ledrig und geben der Sache einen gewissen Biss – und der Rosen-Paprika schließlich sorgt für eine angenehme Schärfe.

Wer die Suppe als Hauptspeise essen will, kann sie zum Beispiel mit frischgekochten Pellkartoffeln servieren, die man im Suppenteller ein wenig zerdrückt, ehe man die heiße Flüssigkeit darüber gibt.

Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten)

- 1 | In einem großen Topf das Rapsöl sanft erhitzen. Speck begeben und 10 Minuten lang braten.
- 2 | Zwiebel begeben und glasig dünsten. Kümmel und Gewürznelken begeben, kurz anziehen lassen.
- 3 | Sauerkraut mitsamt Saft und 1½ L Wasser zugießen. Paprika, Lorbeer und Salz, die Champignons und die Pflaumenstücke begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel so aufsetzen, dass nur ein schmaler Spalt offen bleibt. 70 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- 4 | Eventuell mit etwas saurer Sahne verrühren oder den Rahm separat zur Suppe reichen. *Ein kleiner Kleckser Sahne macht die Suppe schon deutlich cremiger und gibt ihr eine schöne Lachsfarbe. Die Sahne bringt auch eine freundliche Harmonie in die Aromen. Ohne Sahne schmeckt man im Gegenzug die einzelnen Zutaten deutlicher heraus.*