

Rezept für Verheierte

Mit wem diese Suppe verheiert, also verheiratet ist, weiß Babbel nicht. Oma meint, dass die Kartoffeln mit den Spätzle verheiert werden. Es war früher ein Arme-Leute-Essen sagt Oma. Das kann Bobbel gar nicht verstehen, denn es ist seine Lieblingssuppe und schmeckt so gut wie ein Festmahl.

Babbel meinte am Anfang: „Spätzle un Kardoffel? Des isch doch ned normal, dass die so zamme sin?“

Was ist schon normal? Manchmal denkt man nur, dass was nicht zusammen passt bis man es probiert hat. Oma Irmi sagt, wer nicht probiert, darf auch nicht motzen.

So macht Oma die Suppe:

500g Suppenfleisch oder Rinderknochen

1-2 Gelbe Rüben (Karotten)

$\frac{1}{4}$ von einem Selleriekopf

1 Zwiebel

1 Lauchstängel (geht auch ohne)

Liebstöckel

1 Lorbeerblatt

Salz, ein paar Pfefferkörner

4 Kartoffeln

250 gr. Spätzle

Fleischwurst

Petersilie



Zuerst eine Fleischbrühe machen: Suppenfleisch leicht anbraten, Gemüse, Pfeffer und Lorbeerblatt dazu, alles andünsten, dann ca. 1.5 l Wasser dazu und zum Kochen bringen. Dann alles bei leicht siedendem Wasser etwa 1 - 2 Stunden weichkochen. Fleisch rausnehmen und Brühe durchsieben, salzen.

Während das Fleisch kocht, Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weichkochen. Dann wird geheiratet: gekochte Kartoffelwürfel, Spätzle, Fleisch oder Wurst in die Suppe geben und mit Peterle, also Petersilie, bestreuen. Wer mag, kann auch noch mal gekochte Möhren- oder Lauchstückchen in die Suppe geben.

Mit gekochtem Rindfleisch heißt die Suppe übrigens „reiche Verheierte“ und bleibt das Fleisch weg, sind es „arme Verheierte“. Bobbel liebt die Suppe mit Fleischwurst. Gleich ist sie fertig, da schleckt sich Bobbel schon sein Maul.