

Polška zupa ogórkowa – Polnische Gurkensuppe



Leckere, polnische Suppe mit Gurken

Sie sind sicherlich immer an traditionellen, auch ausländischen Rezepten für schmackhafte Gerichte interessiert. Das müssen nicht immer nur Rezepte aus Ländern wie Italien oder Frankreich sein. Es können auch einmal Rezepte aus anderen, direkten Nachbarländern sein. Wie aus Polen.

Vielleicht kennen Sie von dort nur die guten, polnischen Würste, die es dort in den unterschiedlichsten Zubereitungen gibt. Nein, es gibt auch andere, leckere Gerichte von dort, die man zubereiten kann, die lecker und schmackhaft sind und die gerne eine weitere Verarbeitung verdient haben.



Ich habe mich mit meinem Freund Kasimierz des Öfteren über einige polnische Gerichte unterhalten. Kasimierz hat zwei Staatsangehörigkeiten, und zwar die deutsche und die polnische. Somit kennt er wirklich echte, traditionelle, polnische Rezepte für polnische Gerichte. Und hat mir dieses Rezept für eine polnische Gurkensuppe verraten. Die ich mir bis ins kleinste gemerkt und beim Nachhausekommen sofort in dieser Form für dieses Rezept notiert habe.

Wir hatten des Öfteren davon gesprochen, einen Termin für ein gemeinsames Kochen auszumachen, bei dem entweder er diese Suppe bei mir zubereitet hätte und wir sie gemeinsam verspeist hätten, oder wir hätten uns gemeinsam daran gemacht, die Suppe zuzubereiten. Wir haben jedoch leider nie einen Termin festmachen können, an dem es zu einem gemeinsamen Kochen geklappt hätte. Also habe ich mich nach seiner Anleitung daran gemacht, die Suppe allein zuzubereiten.

Und kann sie Ihnen jetzt stolz präsentieren. Eine echte polnische Gurkensuppe. Nach echtem, polnischen Rezept. Für die Gurkeneinlage verwendet man einfache Gurken, die man auch in Essigwasser einlegen kann oder wie man sie eingelegt als Konserve in Gläsern zu kaufen bekommt.

Und die Suppe schmeckt wirklich hervorragend. Ein wenig säuerlich, vermutlich aufgrund der zugegebenen Gurkeneinlage. Und eventuell könnte man sie in Deutschland auch als Eintopf bezeichnen, denn sie enthält schon viele Zutaten, hat Bums und ist eine kräftige Mahlzeit. Danke Kasimierz, für das tolle Rezept! Und für Sie gilt nur der Rat: Nachkochen!

Für 2 Personen:

Für die Suppe:

- ein paar Schweineknochen
- etwas Suppengemüse (Knollensellerie, Wurzel, Lauch, Petersilie)
- einige Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Wasser
- Öl

Für die Gurkeneinlage:

- einige Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- frischer Dill
- Salz

Zum Garnieren:

- etwas Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1,5 Stdn.



Vor dem Servieren mit etwas Sahne garniert
Aus Knochen, Suppengemüse und Kartoffeln eine Brühe kochen.
Dazu Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine
Würfel schneiden. In eine Schale geben. Kartoffeln ebenfalls
schälen, auch in kleine Würfel geben und in eine Schale geben.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Knochen darin unter Rühren
kräftig anbraten. Suppengemüse und Kartoffeln dazugeben. Mit
dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker
würzen. Zugedeckt 1–1,5 Stdn. bei geringer Temperatur köcheln
lassen. Knochen entfernen. Brühe abschmecken.

Für die Gurkeneinlage Gurken putzen, auf einer groben
Küchenreibe in eine Schale reiben. Knoblauchzehen putzen,
schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und
kleinschneiden. Dill kleinschneiden. Knoblauch und Dill zu den
Gurken geben. Gut salzen. Alles vermischen und in ein Glas mit
Deckel geben.

Wenn man diese Gurkeneinlage nur einige Wochen aufbewahren
will, reicht es, sie in den Kühlschrank zu geben. Ansonsten

muss man sie haltbar machen. Dazu kann man die Gurkeneinlage im geschlossenen Glas entweder im Backofen einige Zeit garen und somit haltbar machen. Oder man gart sie in einem entsprechenden Behälter auf dem Herd wie anderes Gemüse oder auch Obst in Einmachgläsern einige Stunden und macht sie dadurch haltbar.

Zu der Gurkeneinlage gibt es übrigens noch zwei Alternativen, um diese zuzubereiten. In Polen gibt es in Konserven so genannte Brühgurken, mit denen man diese Einlage herstellen kann. Oder man nimmt eingelegte Sauergurken, schüttet das Einlegewasser ab und verwendet diese für die Einlage.

Die Gurkeneinlage gibt man in die zuvor zubereitete Suppe und erhitzt diese dann nochmals einige Minuten.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Suppe jeweils mit einem Esslöffel Sahne garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Katzenbraten in Rahmsauce mit Gemüse und Salzkartoffeln



Katzen vor dem Schlachten für ein Katzengericht auf einem ostasiatischen Markt

Ein Bekannter, gebürtiger Pole, hat mich auf dieses Rezept aufmerksam gemacht. Mir sind – wie auch beim Hunde-Rezept – in Deutschland rechtlich die Hände gebunden, dieses Rezept zuzubereiten. Ich „reiche“ es somit hier nur durch. Es gibt durchaus Wissenwertes zu Katzengerichten zu berichten.

In **Düsseldorf** bietet ein Gastwirt in seinem Restaurant Katzenbraten an, mit den Worten: „Natürlich ist es eine Provokation, aber schon zu Kriegszeiten haben die Menschen Katzenbraten statt des rar gewordenen Hasenbratens gegessen.“ „Katzenbraten in Wurzelsoße“ heißt der Stein des Anstoßes und kostet 35,20 € pro Portion. Woher die Gaststätte das Katzenfleisch bezieht, wird von dem Betreiber aus Sicherheitsgründen geheimgehalten. Er hat schon mehrere Morddrohungen von radikalen „Katzenliebhabern“ erhalten. Da er durch die Medienberichterstattung über die Stadtgrenzen hinaus bekannt geworden ist, muß er mehrmals in der Woche die Polizei rufen, da immer wieder „irgendwelche Spinner“ seine Gäste beschimpfen und sie am Betreten des Lokals hindern wollen.

In **Italien** wurde ein Sternekoch vom Restaurantinhaber entlassen, weil er ein Menü mit einem Katzenbraten auf die

Speisekarte gesetzt hatte. Der Koch hatte vorher recherchiert, dass dieses Fleischgericht vor 300 Jahren traditionell in den Restaurants seiner Stadt auf der Speisekarte gestanden hatte.

Ebenfalls in **Italien** suspendierte ein weithin bekannter Fernsehsender einen Starkoch aus seiner Kochsendung, da er ein Rezept mit Katzenfleisch vorstellte. „Katzenfleisch ist schmackhafter als das Fleisch vieler anderer Tiere“, versicherte der angesehene TV-Koch Beppe Bigazzi. Er berichtete auch über einen alten Brauch in der Toskana, tote Katzen drei Tage lang im Wasser eines Baches zu halten, um ihr Fleisch aufzuweichen und es dann leichter kochen zu können. Bigazzi erklärte, er habe lediglich über die in einigen italienischen Regionen verbreitete Tradition der Vergangenheit gesprochen, Katzen zu essen. „Ich habe mich nur auf einen alten Brauch bezogen“, rechtfertigte sich Bigazzi.

Katzen wurden somit historisch gesehen auch in Westeuropa gegessen. Sie wurden auch im Zweiten Weltkrieg infolge der Nahrungsknappheit zubereitet.

Katzen werden heutzutage noch in einigen ländlichen Teilen der Schweiz konsumiert. Der Handel mit und der Verzehr von Katzenfleisch ist offiziell verboten – nicht jedoch für den privaten Gebrauch. Wenn also ein Bauer auf seinem Bauernhof zu viele Katzen hat und ihrer nicht mehr Herr wird, kann er eine oder mehrere davon für den privaten Verzehr schlachten und zubereiten.

Katzenfleisch ähnelt geschmacklich Kaninchenfleisch. Nach dem traditionellen Rezept von Bauernhöfen einiger Regionen werden Katzen zum Beispiel mit Thymian gekocht. Bewohner von Norditalien, besonders in Vicenza, werden noch immer „mangiagatti“ („Katzenfresser“) genannt – ein Spottname der venezianischen Sprache.

Katzenfleisch dient in unterschiedlichem Umfang unter anderem in **Südchina, Nordvietnam, Korea, Peru, Großbritannien** und der

Schweiz zu Nahrungszwecken.

Katzenfleisch wird in Südchina und Nordvietnam als „wärmend im Winter“ beschrieben. Sowohl der Magen als auch die Eingeweide der Katze werden gegessen. Aus dem Fleisch werden gerne Fleischbällchen gedreht, während der Kopf weggeworfen wird.

Beim peruanischen Santa-Efigenia-Festival im September werden jeweils Katzenkoch-Techniken demonstriert.

Australische Aborigines in der Gegend von Alice Springs haben die Sitte entwickelt, Katzen zu essen. Europäische Siedler haben diesen Gebrauch in die Region eingeführt.

Nach jüdischen und islamischen Speisegesetzen ist der Konsum von Katzenfleisch nicht erlaubt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Katze (abgehangen)
- 1 Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Knollensellerie
- 2 Wurzeln
- 1 Petersilienwurzel
- 1 getrockneter Steinpilz
- Buttermilch
- 100 g Butter
- 300 ml Doppelrahm
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Mehl
- 1 EL Wacholderbeeren
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- Salz
- 6–8 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Marinierzeit 2 Tage | Garzeit 60 Min.

Fell der Katze abziehen und Katze säubern. Buttermilch in einen großen Behälter geben und Katze darin zwei Tage

marinieren. Täglich die Buttermilch erneuern.

Wasser in eine Schale geben und Steinpilz darin einweichen.

Katze aus der Buttermilch herausnehmen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Kopf und Schwanz entfernen. Mit einem scharfen Messer die das Fleisch überziehenden Häute entfernen. Katze ausnehmen. Verwendet werden nur Rücken und Keulen.

Zwiebel und Wurzeln schälen. Sellerie und Petersilienwurzel putzen. Gemüse jeweils in dünne, kurze Scheiben schneiden.

Wacholderbeeren in einen Mörser geben und fein mörsern. Rücken und Keulen mit Wacholderbeeren und Pfeffer einreiben. Auf ein Arbeitsbrett oder eine Platte geben, mit Gemüsescheiben belegen und einige Stunden lang an einen kühlen Ort stellen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen Gemüsescheiben von Rücken und Keulen entfernen, aber aufbewahren. Rücken und Keulen salzen. In einen Bräter geben und mit Butterstückchen belegen. Gemüsescheiben dazugeben. Steinpilz mit Einweichwasser hinzugeben. Bräter mit Deckel auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben. Während des Garens Braten desöfteren mit Bratensaft übergießen.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und grob zerkleinern. Warmstellen.

Doppelrahm in eine Schale geben, Mehl hinzugeben und verrühren. Doppelrahm in den Bräter geben, mit dem Bratensaft vermischen und Braten nochmals 15 Minuten darin garen.

Bräter aus dem Backofen nehmen. Braten auf ein Arbeitsbrett geben und zerteilen. Bratenstücke auf zwei Teller geben. Sauce abschmecken. Gemüse zu den Bratenstücken geben. Ebenfalls Kartoffeln. Großzügig Sauce darüber verteilen.

Foto: © Anna Frodesiak

Rezept: cuisine.at, © Maria Lemnis, Henryk Vitry, Altpolnische Küche und polnische Tischsitten, Verlag Interpress Warszawa 1979, ISBN 83-223-1817-0

