

Zur oder Zurek Suppe



Zutaten:

Sauerteig:

$\frac{1}{2}$ Tasse Roggenmehl

1 Rand einer Scheibe Vollkornbrot (nicht zwingend notwendig)

2 zerdrückte Knoblauchzehen

2 Lorbeerblätter

1 Tasse Wasser

Suppe:

2 Weißwürste

den angesetzten Sauerteig

die Hälfte eines kleinen Petersilienstrauchs

1 mittlere Zwiebel

3 Kartoffeln

3 Löffel Saure Sahne (18% Fett)

1 Prise Majoran

Salz, Pfeffer

Hard gekochte Eier zum Servieren

Zubereitung:

1. Rezept:

Geben Sie das Roggenmehl in eine Schale oder Tasse, geben Sie den zerdrückten Knoblauch dazu und gießen Sie warmes, aber nicht kochendes Wasser darüber. Vermengen Sie alles mit so viel Wasser, dass sich ein flüssiger Teig bildet, und lassen Sie den Teig für 4-5 Tage an einem warmen und sonnigen Platz gehen. Nach dieser Zeit wird der Teig den typischen sauren Geruch des Sauerteigs haben. Der Sauerteig kann in Gläser oder Flaschen verteilt werden und ca. 1 Monat aufbewahrt werden.

2. Die Suppe:

Gießen Sie den Sauerteig in einen großen Topf, geben Sie ein bisschen Wasser oder Brühe hinzu, dass er ausreichend sauer bleibt (je nach Geschmack), kochen Sie es.

1. Nach dem Kochen geben Sie die Lorbeerblätter, alle Gewürze und die gewürfelten Würste dazu.
2. In der Zwischenzeit kochen Sie die Kartoffeln separat, andernfalls werden sie hart und geschmacklos.
3. Kochen Sie die Suppe, bis sie ein intensives Aroma von Fleisch und Kräutern bekommen. Schmecken Sie die Suppe mit Salz, Pfeffer und anderen saisonalen Gewürzen ab. Lassen Sie es aufkochen und schalten Sie dann die Herdplatte aus. Geben Sie zum Schluss die Saure Sahne, die geschnittenen Eier und die gekochten Kartoffeln dazu. Rühren Sie alles um und servieren Sie es heiß!

Notiz:

Zurek oder Zur ist eine sehr traditionelle polnische Suppe.

Der Geschmack dieser polnischen Suppe kommt vom Gehenlassen des Sauerteigs, von der Gärung des Roggenmehls und der Brotkruste.

In vielen polnischen Haushalten ist Zurek ein traditionelles Essen zu Ostern.

Oftmals wird die polnische Zurek Suppe in einem speziell dafür ausgehöhlten Brot serviert (siehe Foto oben).

Gewöhnliche Zutaten zur Zurek Suppe sind hartgekochte Eier und eine polnische Rohwurst. Geräucherter Speck oder Ripperl sind andere beliebte Zutaten. Diese großartige polnische Suppe wird meistens mit Brot oder Brötchen gegessen.