

Veltlinersuppe

Nicht in Übermaßen angewendet hilft bekanntlich auch Alkohol, Schockzustände zu lösen. Als Zutat zu Basissuppen ist er auch nicht zu verachten. Sie mutieren damit zu den ultimativen Trostsuppen.

Für 1–2 Portionen:

¼ l Grüner Veltliner

¼ l Rindsuppe (von Ihrem eingefrorenen Vorrat)

⅛ l Obers

2 Eigelb

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Zimt (mit Vorsicht)

1 Scheibe altes Toastbrot (oder 2)

Butter

Toastbrot würfeln, die Brotwürfel in Butter rösten. Veltliner erhitzen, Suppe darin auftauen. Nach dem Aufkochen von der Platte ziehen. Obers mit Eigelben verquirlen, zum Veltliner-Suppen-Gemisch geben. Suppe wieder auf den Herd stellen und erneut erhitzen (nicht mehr aufkochen!), durchrühren. Kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. Zimt würzen, in eine große Suppenschale füllen, die Brotwürfel darüberstreuen, essen.

Und schon etwas elaborierter:

Ochschwanzsuppe mit Sherry

¾ kg Ochschwanz

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 kleine Karotte

2 Stangen Staudensellerie

½ Lauchstange

Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenmark

¼ l Weißwein

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

1–2 Gewürznelken

2 Pimentkörner

Salz, Pfeffer

1 EL Butter

1 EL Mehl

2–3 EL trockener Sherry

etwas Obers



Ochsenschwanz gründlich waschen und trocken tupfen. Zwiebel schälen und grob würfeln, Knoblauchzehe ganz lassen. Gemüse putzen und grob zerteilen.

In einem Suppentopf etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Ochsenfleisch-Scheiben darin scharf anbraten, am Boden soll sich dabei nichts ansetzen. Hitze etwas reduzieren. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse dazugeben und für ein paar Minuten mitbraten.

Tomatenmark begeben, mitrösten. Den Wein auf 3 Tranchen in den Topf gießen und dabei jedes Mal den Bodensatz lösen. Die gewaschenen Kräuter (im Ganzen) und die Gewürze in den Topf geben. So viel Wasser zugießen, dass die Knochen bedeckt sind, und nun alles ca. 2½–3 Stunden bei geringer Hitze köcheln lassen. Aufsteigenden Schaum nicht unbedingt abschöpfen, er ist Geschmacksträger.

Fleisch vom Knochen lösen, die Suppe abseihen. Das Fleisch klein schneiden und beiseitestellen.

In einem Topf aus 1 EL Butter und 1 EL Mehl eine lichte Einbrenn machen, etwas heiße Suppe dazugießen, rühren, damit sich keine Klumpen bilden, den Rest der Suppe begeben. Suppe einige Minuten kochen lassen, Fleisch dazugeben, mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Obers kurz schlagen (nicht ganz fest!) und einen Klacks davon auf die Suppe geben.

Gemüsesuppe

Weil Vorratshaltung im Zuge melancholischer Zustände unerlässlich ist und ich der Meinung bin, dass sich Gemüsesuppe nicht gut einfrieren lässt, da sie dadurch geschmacklich verliert, empfiehlt sich die Anschaffung guter Bio-Gemüsesuppenwürfel. Auch wenn es verwerflich erscheint. Aber wir sind hier schließlich nicht bei Bocuse, wir haben Liebeskummer.

Misosuppe

Japanischer Trostsuppen-Klassiker, der in null Komma nichts auf dem Tisch steht. Davor schadet eine Einkaufstour in einem Asia-Shop nicht (obwohl alles Notwendige mittlerweile auch in den meisten Supermärkten angeboten wird), wo es viele Instant-Zutaten gibt, die Sie in den kommenden Wochen gut brauchen werden. Und wenn Sie selbst nicht einkaufen wollen, schicken Sie einfach die beste Freundin/den besten Freund. Vielleicht kocht er/sie Ihnen die Suppe sogar.

Kirschenbowle

Wenn es gerade nicht Winter (also Feuerzangenbowlezeit) ist, sondern Kirschenzeit und sich der Einkaufszettel für den Ausflug in den Asia-Shop (siehe Miso Suppe, S. 190) noch ergänzen lässt, sollte man auch Zitronengras und Kaffir-Limettenblätter draufschreiben. Die braucht man nämlich für diese Kirschenbowle. Sie ist zwar rituell nicht annähernd so wertvoll wie Feuerzangenbowle, aber zum Versammeln wohlmeinender Menschen um einen herum gut geeignet.

Für 4 Portionen:

1 kg Kirschen

200 ml Gin

Saft von 2 Limetten

1 Flasche Weißwein

$\frac{3}{4}$ l Soda

Sirup:

3 Stangen Zitronengras

150 g Zucker

Saft einer Limette

3 Kaffir-Limettenblätter

Mit dem Sirup beginnen: Das Zitronengras nach dem Waschen in sehr feine Ringe schneiden. Limettenblätter waschen und trocken tupfen.

200 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, Zitronengras und Limettenblätter begeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen und dann den Limettensaft dazugeben. Sirup auskühlen lassen.

Das dauert etwas, aber nun müssen ohnehin die Kirschen entkernt werden. Diese in den kalten Sirup geben und den Gin beifügen. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Kurz vor dem Servieren Limettensaft, Weißwein und Soda (wer es heftiger mag, kann auch Sekt nehmen) dazugeben und sofort trinken. Auf keinen Fall warm werden lassen.

Zu den »zweifelhaften Gehilfen«, wie sie in Martina Winkels Beitrag zu den Getränken genannt werden, gehören auch die Ansatzliköre und -schnäpse. Der mit Johanniskraut ist eindeutig Medizin, der mit Weichseln liefert zusätzlich betrunkenes Obst.

Johanniskrautlikör

100 g Johanniskrautblüten (sie sind gelb und sondern einen dunkelrot-violetten Saft ab, wenn man sie zerquetscht; bei Unsicherheit Pflanzenbestimmungsbuch zurate ziehen)

1 l Obstbrand (Zwetschke wäre angebracht)

½ l Zuckersirup (½ kg Zucker gemeinsam mit 225 ml Wasser ca. 15 Minuten kochen, davon ½ l abwiegen)

Johanniskrautblüten in ein ausreichend großes verschließbares Glas füllen und im Alkohol versenken, Zuckersirup begeben, gut umrühren. Das Ganze 14 Tage stehen lassen, filtrieren und in 2 Flaschen abfüllen. Natürlich lässt sich die stimmungsaufhellende Wirkung des Johanniskrauts auch durch einen reinen Teeaufguss mit den Blüten entfalten. Jede/r, wie er/sie will.

Weichselansatzschnaps

3 kg Weichseln

¾ kg Zucker

4 Gewürznelken (oder 1 Vanilleschote)

1 kleine Zimtstange

Ansatzkorn (so viel, dass die Weichseln bedeckt sind)

Weichseln und Gewürze in ein großes Einsiedeglas füllen, Zucker darüber schütten und mit Alkohol auffüllen. 6 Wochen an einem hellen Ort stehen lassen. Abseihen (Würmer und Gewürze), die Weichseln essen und den Schnaps likörgläschenweise trinken.

In einer anderen Variante wird der Zucker nicht gleich beigegeben, sondern erst nach 6 Wochen, nachdem er mit ¾ l Wasser zu einem Sirup verkocht wurde.

