

## Überbackene Kohlsuppe aus Carmaux Käsesuppe

### Zutaten für 8 Personen

- 800 g geriebener Cantal oder Gruyère
- 1 altbackenes Landbrot
- 12 Blätter Grünkohl oder Wirsing
- 2 Stangen Lauch, 3 Zwiebeln
- 4 Kartoffeln, 6 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Fett
- 1 Stück Entenkeule
- 100 g Speck
- 1 Schuss Öl, Salz, Pfeffer

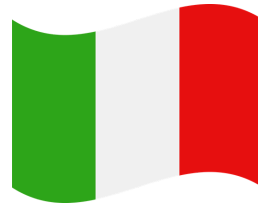
### Zubereitung :

Für diese Kohlsuppe werden die Kohlblätter geputzt, zerkleinert, kurz in Salzwasser blanchiert und abgetropft. Zwiebeln und Lauch werden in Entenfett angedünstet, dann gibt man etwa 2 Liter Wasser, Kartoffeln, Knoblauch, Kohl, ein Entenviertel und gehackten Speck dazu.

Alles wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, aufgekocht und 1–2 Stunden bei schwacher Hitze geköchelt. Anschließend schichtet man in eine ofenfeste Form Brotscheiben, heiße Suppe und geriebenen Käse mehrmals übereinander, beendet mit einer dicken Käseschicht, beträufelt alles mit etwas Öl und überbackt es 30–45 Minuten im Ofen.

Das Entenconfit wird separat serviert; die Suppe kann vor dem Servieren umgerührt oder geschichtet gelassen werden. Dieses Gericht wird vor allem im Winter und für eine große Gesellschaft zubereitet.

# ***Bordighera***



**NECKARSULM**

STADT VOLLER LEBEN

## **Biscuteli aus Bordighera Traditionelles Rezept**

### Zutaten:

(ergibt ca. 20–25 Kekse) :

- 400 g Weizenmehl
- 150–200 g Zucker
- 100–150 ml Milch
- 80–100 ml natives Olivenöl extra (vorzugsweise aus Ligurien / Taggiasca)
- 60–80 g Rosinen (in warmem Wasser eingeweicht und abgetropft)
- 30–40 g Pinienkerne
- 1 EL Fenchelsamen
- 10–15 g frische Hefe oder 4–5 g Trockenhefe
- eine Prise Salz

### Zubereitung:

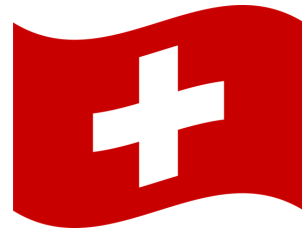
Rosinen 10–15 Minuten in warmem Wasser einweichen, danach abtropfen lassen und ausdrücken.

Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. In einer Schüssel Milch-Hefe-Mischung, Olivenöl, Zucker und eine Prise Salz vermischen. Nach und nach Mehl hinzufügen und zu einem weichen, formbaren Teig rühren.

Zutaten unterkneten: Rosinen, Pinienkerne und Fenchelsamen in den Teig einarbeiten. Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich ungefähr verdoppelt hat.

Kekse formen: Teig auf bemehlter Fläche zu kleinen Zylindern oder unregelmäßig formen. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 20–30 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen: Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen.

Servieren: Perfekt zum Frühstück oder als Snack mit Tee, Kaffee oder süßem Wein. Optional mit Puderzucker bestäuben für mehr Süße.



## Soledurner Wysüpli (Solothurner Weinsuppe)

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 EL Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Rüebli (Karotte), feingehackt
- 150 g Lauch, fein gehackt
- 4 dl Hühnerbouillon (Brühe)
- 3 dl Weisswein
- 1 dl Rahm (Sahne)
- 2 x frische Eigelbe
- Wenig Schnittlauch, feingeschnitten

### Zubereitung:

Butter in einem Topf erwärmen. Schalotte, Rüebli und Lauch ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon und Weisswein dazugießen, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln. Rahm und Eigelbe verrühren. Topf von der Platte nehmen, Rahm-Ei-Masse langsam unter Rühren in die Suppe giessen. Topf zurück auf die Platte stellen und Suppe bis kurz vor den Kochpunkt bringen, salzen. Suppe anrichten, Schnittlauch darüberstreuen.

# ***Budakeszi***



**NECKARSULM**

STADT VOLLER LEBEN

## **Pörkölt**

### **Das echte ungarische Gulasch**

#### **Rindergulasch für 4 Personen:**

- **1 kg Rindfleisch,**
- **3 Zwiebeln,**
- **3 Knoblauchzehen**
- **Schweinefett,**
- **Salz & Pfeffer, Majoran,**  
**Paprikapulver (mild/scharf)**
- **Letscho oder Tomaten**
- **Brühe, Gulaschcreme**
- **optional: Rotwein &**  
**Knoblauchcreme**

#### **Zubereitung:**

**Fleisch 15 Min. in Knoblauchsatz ziehen lassen. Zwiebeln in Schweineschmelz glasig dünsten, Knoblauch kurz mitrösten. Topf vom Herd ziehen, Paprikapulver einrühren, mit Brühe aufgießen. Fleisch dazugeben und ca. 30 Min. köcheln (oder vorher scharf anbraten).**

**Tomaten/Letscho + ca. 300 ml Wasser einrühren, würzen, optional Rotwein dazu.**

**Mit Deckel ca. 2,5–3 Std. sanft köcheln lassen.**



## Traditionelles Rezept aus dem Erzgebirge Soljanka :

### Zutaten für 10 Personen :

- 1 kg Wurstabschnitte/reste
- Margarine/Öl zum Anbraten
- 4 EL Tomatenmark
- 2 Gläser Letscho
- 1 Glas Spreewaldgurken
- 1,5 l Gemüsebrühe oder Wasser
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 große Zwiebeln
- 5 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken



Foto: Judith Hauße

### Zubereitung:

Wurst und Zwiebeln in Streifen schneiden. Zwiebeln glasig dünsten, dann die Wurst hinzufügen. Salami erst nach dem Anbraten dazugeben.

Tomatenmark unterrühren (tomatisieren), mit Brühe/Wasser auffüllen. Lorbeerblätter und Pimentkörner dazugeben.

Letscho und Spreewaldgurken mit Gurkenwasser in den Topf geben. 30–45 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, wer mag, kann mit Zitronenabrieb verfeinern. Mit Sahnehaube und getoastetem Weißbrot servieren.

**TIPP:** Am besten schmeckt die Soljanka, wenn sie am Vortag zubereitet wird, und dazu ein Zschopauer Pils oder Schwarzbier