



Wein zu Suppen

Eine Suppe zu kochen ist wie ein Bild zu malen – anstelle der leeren Leinwand wartet das neutrale Wasser auf die kulinarische Kreation. Persönlich bereite ich mir einmal pro Woche eine Suppe zu.

Text: Chandra Kurt Foto: Gian Vaiti

Etwas esse ich eher selten im Restaurant – das sind Suppen. Es mag daran liegen, dass ich einmal in einem noblen Zürcher Zunfthaus eine Suppe serviert bekommen habe, in der plötzlich kleine Maden an die Oberfläche gekommen sind.

Eine vollständige Mahlzeit

Eine meiner Ur-Erinnerungen an meine italienischen Grosseltern hingegen ist ihre wunderbare, hausgemachte Bouillon. Nur schon ihr süsslicher Duft, der die Kombination aus gekochtem Geflügel, Petersilie, Salz, Sellerie, Zwiebeln und Karotten in sich trug. Dieser Duft ist für mich auch

heute noch das ultimative Gefühl von gemütlichem Daheimsein.

Inzwischen esse ich eine Suppe als vollständige Mahlzeit, und so verwende ich immer nur frische Gemüse und Kräuter sowie Fleisch oder Geflügel. Doch wie trefte ich die Auswahl? Denn bekanntlich tun wir uns nicht immer ganz einfach, wenn wir zu viele Optionen haben und wenn wir nicht unter Stress stehen. Ich verfolge ein paar Grundregeln, bin mir aber sicher, dass es noch viele andere gibt. Erstens verwende ich – wie bereits erwähnt – nur frisches und saisonales Gemüse. Auch bei den Kräutern achte ich darauf, dass alles frisch ist. Zweitens ist es mir jeweils wichtig, dass die farbliche Kombination der Zutaten harmonisiert. Weniger ist in diesem Fall mehr für mich. Also lieber drei bis vier verschiedene

grüne Gemüsesorten und etwas roten Paprika als fünf verschiedene Farben. Drittens achte ich manchmal auch darauf, dass alles Gemüse entweder unter der Erde oder über der Erde gewachsen ist.

Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten

Was die Weinauswahl zur Suppe anbelangt, spielt die Farbe eine untergeordnete Rolle. Sowohl Weiss- und Rotweine als auch Rosés sind passend. Wichtiger ist, dass der Geschmack der Suppe und die Aromen des Weines miteinander kombinierbar sind. Ist die Suppe leicht und frisch, sollte dies der Wein auch sein. In diesem Fall denke ich an Sauvignon blanc, Riesling×Sylvaner oder Kerner. Auch ein leicht gekühlter Gamay oder Dôle ist möglich. Enthält die Suppe

Rezept für meinen Brodo alla Nonna

3 l Wasser
2 Lorbeerblätter
1 Suppenhuhn
2 Rüebli
½ Sellerie
2 Zwiebeln
2 Gewürznelken
1 Bouillonwürfel

etwas Salz

1 Das Wasser in einem grossen Kochtopf zum Kochen bringen. Das Suppenhuhn beifügen und das Feuer etwas reduzieren. Es darf nur sanft sieden.

2 Zwiebeln schälen und in jede Zwiebel eine Gewürznelke stecken. Alle restlichen Zutaten beifügen und während etwa 2½ Stunden leicht köcheln. Nach Belieben nachsalzen.

INFOS

■ Der Brodo eignet sich anschliessend, um Cappelletti darin zu kochen, einen Risotto zu machen oder als stärkendes Getränk am Morgen oder wenn man zu viel Wein getrunken hat. Aromatisch spannend ist, wenn man dem reinen Brodo eine Handvoll frisch geraffelten Sbrinz beifügt.

■ Zusätzlich zum Suppenhuhn kann der Brodo mit Knochenmark und einem Stück Siedfleisch ergänzt werden.

Fisch, kann man beispielsweise einen Chasselas oder einen Viognier dazu servieren. Hat es Geflügel in der Suppe, würde ich Chardonnay oder gar die Walliser Spezialitäten Humagne blanche oder Hermitage trinken. Bei einer kräftigen Herbstsuppe, die auch rotes Fleisch und Saucisson Vaudois enthält, empfiehlt es sich, einen Rotwein zu entkorken. Das kann ein Pinot noir sein oder gar ein Genfer Gamay. Auch ein leichterer Syrah ergänzt mit seiner pfeffrigen Note sehr schön das Aroma der geräucherten Wurst.

Soll man der Suppe beim Kochen etwas Wein beifügen? Ich tue das eher selten. Da verwende ich lieber einen Schluck Sherry. Was ich hingegen immer mache: Beim Rüsten des Gemüses geniesse ich einen frischen Weisswein.

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter www.lenu.ch/wein

In der Schweiz verwurzelt, vom Charakter beflügelt.

Wer den Wert traditioneller Genüsse kennt, achtet beim Kauf von Spezialitäten auf die Zeichen AOC und IGP. Denn diese Produkte werden von A bis Z im Ursprungsgebiet hergestellt (AOC) oder im Ursprungsgebiet mit Rohstoffen aus anderen Schweizer Regionen veredelt (IGP). Kein Wunder also, steckt in jeder dieser Spezialitäten das besondere Etwas, das sie so unverwechselbar geschmackvoll macht.



TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY



www.tetedemoine.ch

Schweiz. Natürlich.



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée
www.aoc-igp.ch