Wetterau auf Touren

Werrerarer Leawe
Kulinarisches aus der Wetterau

„Not macht erfinderisch“, dass dürfte sich auch die Assenheimer Schlossherrin gedacht haben. Zusammen mit anderen Frauen hatte sie für die mittellosen, fremdländischen Bauarbeiter der Bahnlinie Hanau – Friedberg, um 1870, aus dem was da und greifbar war, eine Suppe gezaubert. Im Winter mangelte es während eines Baustopps an Arbeit und Brot. Wie den Arbeitern die Suppe geschmeckt hat, ist nicht überliefert, was soll’s Hauptsache warm!

Hier das Rezept:

Assemer Supp

Zutaten:

(für 8 Personen) 150 g Graupen, 800 g Rindfleisch, Lauch, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Graupen in ca. 2 l Wasser mit einem Stück Butter sämig kochen, öfter umrühren. Gare Graupen kalt abspülen. Fleisch in ca. 2 l Wasser kochen, nach 1V2 Std. Kartoffelscheiben und zerkleinertes Wurzelgemüse zugeben und garkochen. Zum Schluss die Graupen unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept von Ria Roth

Entnommen dem Buch „***Hessen à la carte 2***“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-