

Die heimatliche Kochecke!

Grüner Lammbratsch — Ciorbă De Miel¹

Zutaten:

2 l Wasser,
1 l Käswasser (Molke),
1 Kilo ganz junges Lammfleisch,
1 Gelberübe,
je eine Petersilien- und Pastinakwurzel,
1 Stückchen Sellerie oder nur Grünes,
1 Bund grüne Zwiebel, etwas Leuschtean²
(Liebstöckel),
Petersilie, Dill, ein paar Blätter Sauerampfer,
1-2 Rotrübenblätter,
3 Eßl. Reis,
1 Eigelb,
1 Tasse säuern Schmand,
Salz, Zitronensaft,
1 Zwiebel

Das Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, das Lammfleisch zulegen und langsam, zugedeckt am Herdbrand kochen lassen. Nach einer halben Stunde gibt man das kleingeschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel bei und läßt nochmals eine halbe Stunde weiterkochen. Dann gießt man das aufgekochte Käswasser dazu, gibt sämtliches kleingeschnittene Grünzeug mit hinein, auch den gewaschenen Reis und läßt langsam kochen, bis der Reis weich ist. Mit Salz abschmecken, vom Feuer nehmen und das mit dem Schmand und etwas Zitronensaft gut verrührte Eigelb unter den Bratsch rühren. Mit Zitronensaft nachhelfen, wer es säuerlich liebt. Auch etwas ciuşcă³ daran tun (kleine scharfe Peperoni). Anstelle von Käswasser nahmen wir auch Buttermilch. Am besten aber war der Bratsch, wenn man »Bratsch« hatte, gesäuerte Kleibrühe, die zu einer richtigen Tschiorba gehört.

Gerlinde Stiller

¹ Wörtlich übersetzt: Lammsuppe. Der Rumäne liebt Suppen, die Ciorbă, die meist etwas säuerlich ist. Wobei Bratsch mehr in der Ukraine, Russland (борщ/Bratschsch) und auch Polen (barszcz) verbreitet ist. Auch der Bratschsch ist oft leicht säuerlich, daher vielleicht Frau Stillers Bezeichnung „Lammbratsch“.

² Leuschtean

³ Im rumänischen auch *ardei iute* - scharfer Pfeffer, klein und grün.