

Die heimatliche Kochecke!

Kürbslesuppe mit gefüllten Kürbsle - Ciorbă de dovlecei umpluți

Zutaten:

3 l Wasser,
1 Gelbe Rübe,
1 Petersilienwurzel,
1 Stückchen Sellerie oder Selleriegrün,
1 Pastinakwurzel,
grüne Zwiebelschlutten oder 1 Zwiebel,
6 spannenlange Kürbsle,
1 Lauchstengel,
1 grüne Pfefferschote,
Salz,
3 reife abgezogene Tomaten,
1 Ei,
2 Eßl. sauren Schmand (1 Becher Sauerrahm),
Zitronensaft,
etwas Leuschtean¹
(Liebstöckl), Petersilie,
500 g gemischtes Hackfleisch,
Pfeffer, Salz, Dill

Man bringt das Wasser zum Kochen und fügt das kleingeschnittene Wurzelwerk, Zwiebel, Paprika, enhäutete kleingehackte Tomaten, Salz und Leuschtean bei. Ganz langsam etwa 1 Stunde kochen. Die Kürbsle werden abgeschabt und ausgehöhlt. Das Mark wird zerkleinert und zum Hackfleisch getan sowie 4 Eßl. vorgequollenen Reis, 1 Ei, 1 kleingehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz, etwas gehackten Dill und Petersilie. Alles gut mengen und die Kürbishälften damit füllen, sie in die Suppe legen und langsam am Herdbrand ziehen lassen.

Bleibt noch etwas Füllmasse, formt man daraus kleine Klöße und gibt sie ebenfalls in die Suppe sowie etwas Leuschtean.

Mit Salz hernach abschmecken, gehackte Petersilie daran tun und mit saurem Schmand und dem Eigelb abziehen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Gerlinde Stiller

¹ Leuştean rumänisch für Liebstöckel