

Polnische Ostersuppe „Zurek“

Kennen Sie Zurek? Dabei handelt es sich um eine saure Mehlsuppe, die in Polen traditionell am Ostersonntag verzehrt wird. Mit der Zubereitung sollte man allerdings schon zwei bis drei Tage zuvor beginnen.

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Roggenschrot
400 ml Wasser
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Kartoffel, festkochend
1 Möhre
200 g polnische Wurst (z.B. Krakauer)
2 EL Öl
750 ml Brühe
1 TL Majoran
2 Eier
100 g saure Sahne
Salz, Pfeffer

Zwei bis drei Tage vor dem Verzehr der Suppe sollten Sie bereits mit den Vorbereitungen anfangen. Dafür ein sauberes Einmachglas nehmen und Roggenschrot hineinfüllen. 400 ml warmes Wasser dazu gießen. Glas nicht verschließen, sondern mit einem Brotpapier darüber stülpen und mit einem Haushaltsgummi fixieren. Mit einer Gabel Löcher ins Papier stechen und das Ganze zwei bis drei Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. In dieser Zeit vergärt der Schrot.

Am Tag des Verzehrs geht es weiter mit der Zubereitung. Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln und Möhre schälen und würfeln. Die polnische Wurst in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und zunächst die Wurst, dann das Gemüse anbraten. Mit Brühe ablöschen. Majoran unterrühren und Suppe für 20 - 30 Minuten köcheln lassen.

Die beiden Eier in einem separaten Topf hart kochen, kalt abschrecken, pellen und halbieren.

Nun den vergorenen Schrot zur Suppe schütten und unter stetigem Rühren fünf Minuten köcheln lassen. Saure Sahne unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe auf vier Tellern anrichten und mit je einem halben Ei garnieren.

Dieses **Rezept für Zurek** bringt internationales Flair in Ihr Osterfest. Der Name "Zurek" bedeutet übersetzt "vergorenes Roggenschrot" – und das ist auch die eigentliche Besonderheit dieser säuerlichen, polnischen Ostersuppe. Sie ist in Polen so beliebt, dass sie sogar als Fertig-Produkt angeboten und weit öfter verzehrt wird als nur zu dem christlichen Fest.