

Gründonnerstagsuppe



Zutaten & Zubereitung

Grundlage für die Suppe

2 Zwiebeln
2 EL Butter
800 g mehligkochende Kartoffeln
1 dl Weisswein oder Noilly Prat
1.2 l Gemüsebouillon
3 dl Halbrahm

Zwiebeln fein hacken, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln andünsten, Kartoffeln dazugeben und mit Weisswein oder Noilly Prat ablöschen. 1.2 l Gemüsebouillon dazugeben und ca. 25 Minuten köcheln bis die Kartoffeln weich sind. Danach Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildkräutermix

Kräuter wie Brennnessel, Giersch, Löwenzahn, Wiesenlabkraut, Bärlauch, Gundelrebe, Gänseblümchen, Spitzwegerich, Veilchen

Kräuter fein hacken und kurz vor dem Servieren in die warme Suppengrundlage mischen. Mit Blüten des Gänseblümchens und des Veilchens schmücken.

Gründonnerstagsuppe – ein alte Kultspeise

Zur Zeit der Tagundnachtgleiche nutzte man die «Grüne Neune» oder «Neunstärke» als eine kräftigende Kultspeise, welche den Menschen nach dem harten Winter wieder stärken sollte. Traditionell wurden neun frische Kräuter für die Suppe gesammelt, die je nach Region variieren konnten. Oft wurden Gänseblümchen, Giersch, Schafgarbe, Brennnessel, Löwenzahn, Vogelmiere, Bärlauch, Gundelrebe, Brunnenkresse und Spitzwegerich gesammelt. Auch in christlicher Zeit wurde der alte Brauch fortgesetzt, am Gründonnerstag als Gründonnerstagsuppe.

Wildkräuter sammeln und die Suppe in der Natur am Feuer geniessen – ein gelungener Start in den Frühling.