

Türkische Pansensuppe



Pansensuppe mit Paprikabutter und Knoblauchessig

Pansen geputzt und gereinigt beim Schlachter vorbestellen, in Gemüsebrühe vier Stunden kochen und in unterschiedlichen Variationen zubereiten. Diesmal traditionell zubereitet als türkische Pansensuppe. Mit zwei kleinen Variationen von mir – Weißwein, und Fladenbrot war nicht vorrätig.

Die Suppe ist echt der Kracher. Die Mehlschwitze mit der Pansenbrühe und dann den Eigelben mit Zitronensaft erinnert optisch und geschmacklich an eine Spargelcremesuppe. Der Pansen ist fein geschnitten und butterweich. Und Paprikabutter und Knoblauchessig setzen nochmal einige Akzente oben drauf. Ersteres mit Schärfe, letzteres mit Knoblauchgeschmack und etwas Säure.

Zutaten für 2 Personen:

Pansensuppe:

- 300 g gekochter Pansen

- 800–900 ml Gemüfefond
- eventuell 200 ml trockener Weißwein

- 30 g Butter
- 1 $\frac{1}{2}$ EL Mehl
- 2 Eigelbe
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)

Paprikabutter:

- 30 g Butter
- 1 TL scharfes Paprikapulver

Knoblauchessig:

- 50 ml Weißweinessig
- 50 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitungszeit: 40 Min.

Den vorgegarten Pansen in sehr dünne, etwa 2,5 cm lange Streifen schneiden. Gemüfefond oder -brühe in einem Topf erhitzen. Wenn zuwenig Brühe vorhanden ist oder auch, wenn man dies geschmacklich mag, kann man 200 ml der Brühe durch einen trockenen Weißwein ersetzen. Weißwein ist sicherlich keine original türkische Zutat, sondern eher meine Kreation, aber er schadet der Suppe auch nicht, sondern verfeinert den Geschmack. Denn beim anschließenden Kochen verkocht der Alkohol und nur der Geschmack bleibt erhalten. Den kleingeschnittenen Pansen in die Brühe geben und 20 Minuten bei geringer Temperatur ungedeckt köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

In einem weiteren Topf 30 g Butter erhitzen. Mehl einrühren und leicht anschwitzen, dabei immer kräftig mit einem Kochlöffeln rühren, damit die Mehlschwitze nicht anbrennt. Nach und nach mit einem Schöpflöffel die Hälfte der Kuttelbrühe unterrühren und köcheln. Dann die restliche Brühe

so wie den Pansen hinzugeben. Alles aufkochen und bei schwacher Temperatur 3 Minuten garen.

Die Suppe vom Herd nehmen. Die beiden Eigelbe mit Zitronensaft in eine kleine Schale geben und mit dem Schneebesen verquirlen. In die Suppe rühren und diese leicht erhitzen, sie darf aber nicht mehr kochen. Suppe mit Salz nochmals abschmecken.

Nochmals 30 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Das Paprikapulver hinzugeben, verrühren und warm halten.

Knoblauch schälen und entweder durch eine Knoblauchpresse drücken oder im Mörser zerstoßen und mit etwas Salz vermischen. Beides in einem Schälchen mit Essig und Wasser vermischen.

Die heiße Pansensuppe in zwei tiefen Suppentellern anrichten. Auf jede Suppe etwa 1–2 Teelöffel von der Paprikabutter geben. Dann die Suppe nach eigenem Gusto mit 1–2 Esslöffel Knoblauchessig zusätzlich würzen.

Dazu Fladenbrot – oder „untürkisch“ Chiabatta oder Baguette – servieren. Was gerade im Haushalt vorrätig ist.