

LAUSITZER RUNDSCHAU

Senftenberg 31. Juli 2012, 03:00 Uhr

Brennnesseln für die Fest-Suppe

Isabell Fritsche kocht für das Sommerfest in Senftenberg mit Zutaten von der Elster-Wiese

Gesund geschlemmt aus Zutaten von der wilden Wiese an der Schwarzen Elster haben die Sommerfest-Gäste im Reformhaus "Hedwig" in der Senftenberger Schloßstraße. Isabell Fritsche zieht für eine der Leckereien aus Kräutern, die legendäre Hexensuppe, zuerst mit Korb und Gartenschere ins Brennnesselfeld.



Senftenberg. Für frische Zutaten von der Kräuterwiese scheut Isabell Fritsche aus Senftenberg keine Mühe. An der Schwarzen Elster schneidet die leidenschaftliche Köchin, die zudem noch ihre Abschlussarbeit für das technische Studium an der Hochschule Lausitz schreibt, einen ganzen Berg von Brennnesseln. "Das ist der Spinat der armen Leute", erklärt sie. In alten Kochbüchern, die Isabell Fritsche liest wie andere Leute Krimis oder Romane, ist sie stets auf der Suche nach neuen Rezepten. "Die

Brennnesselsuppe ist aber eine Eigenkreation", erzählt die Senftenbergerin, während sie flink mit der Gartenschere die Pflanzen in etwa 50 Zentimetern Länge abschneidet. Bis mannshoch werden die Nesseln. "Blüten und Blätter kommen in den Kochtopf", erzählt Isabell Fritsche. Der Ernte-Einsatz ist kurz und intensiv. Noch schützt sie die Hände mit Gummihandschuhen vor den Brennhaaren, die die Nessel als Schutzmechanismus gegen Fraßfeinde hat. Doch in der Küche werden die Blätter und Blüten mit den Fingern vom Stengel abgezupft und gewaschen. "Die Kieselsäure ist gut gegen Rheuma", kommentiert Isabell Fritsche das Kribbeln, das sie längst nicht mehr als schmerzhaft oder unangenehm empfindet. Im Topf schwitzen derweil schon die Zwiebeln im feinen Öl an. Ein paar Minuten später gibt die Kräuter-Köchin die Brennnesseln dazu. Mit Öl und Wasser wird abgelöscht und auf kleiner Flamme weiter gegart. Frische Kartoffeln, gut gewaschen mit der zarten Schale, kommen grob gewürfelt ebenfalls in den Topf. Bevor Isabell Fritsche zu Salz, Pfeffer und Paprika sowie einem Gewürz zum Abschmecken greift, das ihr Rezept-Geheimnis bleiben wird, bringt sie den Pürierstab zum Einsatz. "Die Cremesuppe schmeckt am besten, wenn sie noch einen Tag richtig durchziehen kann", erklärt die Köchin abschließend. Und davon haben sich die Sommerfest-Gäste im gemütlich ausgestatteten Hof des Senftenberger Reformhauses auch gern überzeugt.

Kathleen Weser

Jüngste Kommentare

Zu diesem Artikel sind noch keine Beiträge vorhanden