

Nidlä-Suppe

...wie sie Großmuetti machte!

Diese Suppe war die Lieblingssuppe meiner Kindheit. Vielleicht, weil sie nicht aus einem Päckli kam und auch keine Resten enthielt!?

Bei uns im »Neuhaus« (so hieß der Bauernhof, auf dem ich aufgewachsen bin) gab es jeden Tag Suppe vor dem Hauptgang, manchmal sogar zweimal, mittags und abends. Früher galt Suppe als Magenfüller, man konnte damit beim Hauptgang sparen. Bei uns Kindern war Suppe nicht immer so beliebt.

Als ich als Teenager selber kochen lernte, nervte mich am meisten, dass ich oft vergaß die Suppe zu machen oder dass man deswegen so viele Pfannen auf dem Herd hatte (und nachher auch noch abwaschen musste). Großmuetti argumentierte immer damit, der Großvater wolle unbedingt Suppe essen und könne nicht ohne auskommen (ihr Lieblingsargument, auch in andern Dingen). Fragte man aber den Großvater selber, tönte es manchmal gaaanz anders. Hi, hi, hi, wir amüsierten uns immer wieder!

Sie selber wollte nämlich die Suppe. Aber vielleicht dachte sie, es ziehe mehr, wenn es der Mann im Hause wolle. Ja, früher galten die Frauen weniger und die Männer gaben scheinbar den Ton an. Oder gar den Menüplan. Gut, dass sich das doch etwas geändert hat, oder?



Großeltern mit »geliehenem« Schoßhund. Unsere Hofhunde waren jeweils größer, fast immer Appenzeller und hießen »Ringgi« oder »Bärry«.

Für 6 Personen:

1,5 L Wasser

1 EL Bouillon

1 TL Salz

zusammen aufkochen

In einer Schüssel vorbereiten:

»Brotshnefel« schneiden (siehe Bild links), wenn's geht direkt vom Brotlaib. Aber man kann auch kleine Würfel schneiden.

In der Suppenschüssel vorbereiten:

150 - 200 g Brot

vom Vortag

6 EL Rahm

1 Bund frischer Schnittlauch

fein geschnitten

Die Bouillon vom Herd nehmen und direkt über das Brot in die Schüssel gießen. Sofort servieren!



*Schnefel schneiden:
Man nimmt das Brot »zur Brust«
und schnefelt...*



*Ich benutze ihn manchmal noch,
den Suppentopf - aus Nostalgie!*

Früher hatte man Aluminium-Pfannen und andere Monster, die kamen nur sehr selten auf den Tisch, da unschön. Für Suppen wie oben gab es extra die Suppenschüssel. Heute braucht die keiner mehr, höchstens noch als Pflanzentopf! Man hat schöne Chromstahlpfannen, die man direkt auf den Tisch bringen kann. Deshalb kann man auch - statt die Bouillon umzugießen - die Brotschnefel und andere Zutaten in die Pfanne zur Bouillon geben, kurz umrühren und sofort servieren!