



Die *Kaul di robör* schmeckt fleischig voll, würzig und leicht scharf. (Zürich, 6/2014)

Kaul di robak

Suppe mit geräucherten Kutteln, Twasis, Krautstiel und Nudeln

Das Rezept für diese Suppe stammt aus der Nudelbar Schopenhauer in Port-Louis. Auf der Karte der Bar heißt es: «Wenn man eine Nacht unter einem Stern verbracht hat, dann ist dies hier die einzig richtige Suppe». Der etwas kryptische Satz wird verständlicher, wenn man liest, dass zu den Zutaten auch Twasis gehört – eine Gewürzmischung, die im Kult der sogenannten Teufelsdiebe von Babat eine wichtige Rolle spielte. Dieser Zusammenhang erleuchtet, für Eingeweihte zumindest, auch den Namen des Gerichts: *Kaul di robak*, die Suppe des Diebs oder der Diebin.

In einer Brühe aus Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen ziehen Rinderkutteln gar, die vorher geräuchert wurden. Etwas später kommen Shiitake und zum Schluss Krautstiele hinein. Das Resultat ist eine fleischig volle, würzige und leicht scharfe Suppe mit einem starken Raucharoma und kräftig erdigen Noten, die vor allem auch den Nachgeschmack bestimmen.

Für 4 Personen

- 5 EL Buchenmehl für den Rauch
- 150 g vorgegarte Kutteln vom Rind, am Stück
- 2 EL Olivenöl
- 1 größere Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 1 kleines Stück frischer Ingwer (5 g), fein gehackt
- 3 TL Twasis
- 1.2 L dünne Rinderbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 3 EL Sojasauce
- 5 getrocknete Shiitake-Pilze (20 g), 10 Minuten in heißem Wasser eingeweicht, dann in Streifen geschnitten
- 130 g Mangold, Stängel in etwa 1 × 3 cm großen Stücken, Blätter in feinen Streifen
- Etwas Salz oder Sojasauce zum Abschmecken
- 100 ml Kokosmilch
- 100 g Udon-Nudeln, gemäß Packungsbeilage gekocht
- 2 EL fein gehackte asiatische Frühlingszwiebeln

Wer Twasis Mahax, die hier verwendete Gewürzmischung nicht selbst herstellen mag, kann alternativ auch 1 TL Madras-Currypulver begeben und 3 leicht angedrückte Kapseln Schwarzen Kardamoms mitkochen.

Die feuchten Kutteln haften leicht an. Es empfiehlt sich deshalb, ein auf Maß geschnittenes und leicht perforiertes Stück Backtrennpapier auf das Räuchergestell zu legen.

1 | Eine nicht beschichtete Bratpfanne aus Stahl (mit passendem Deckel) innen mit Alufolie auskleiden. 5 EL Buchenmehl über den Boden des Topfes verteilen. Ein niedriges Gestell darüber in Stellung bringen – es muss so beschaffen sein, dass die Kutteln gut darauf ruhen können, ohne mit dem Buchenmehl in Berührung zu kommen.

2 | Kuttelstücke auf dem Gestell verteilen. Pfanne erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Deckel auflegen, Hitze auf etwas mehr als das Minimum reduzieren, 30 Minuten räuchern, Hitze stoppen, 30 Minuten nachziehen lassen. Kutteln in fingerbreite Streifen schneiden.

3 | Olivenöl in einem Topf erwärmen, Zwiebel glasig dünsten. Ingwer begeben und einige Sekunden anziehen lassen. Twasis einrühren, warm werden lassen, mit Hühnerbrühe und Sojasauce ablöschen, aufkochen, 15 Minuten köcheln lassen.

4 | Shiitake und Kutteln begeben, nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Topf und Hitzezufuhr muss man etwas zusätzliches Wasser angießen.

5 | Mit den Kutteln und den Pilzen sollte sie Suppe nun ein Volumen von etwa 800 ml haben. Krautstiele begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz oder Sojasauce abschmecken. Kokosmilch einrühren, nochmals kurz warm werden lassen.

6 | Die gegarten Nudeln auf vier Schüsseln verteilen, Suppe darüber gießen, mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

Im Schopenhauer kommen zum Schluss ein paar Tropfen Öl aus geröstetem Sesam auf die Suppe.