

BRODO APOSTLORUM

Suppe mit Petersilie und Gewürzen | EIN REZEPT VON BARTOLOMEO SCAPPI

FÜR 4 PERSONEN

| | |
|--------|--------------------------------|
| 650 ml | Hühnerbrühe |
| | Brodo Barattala |
| 1 TL | Salz, ev. etwas mehr |
| 0.2 g | Safran in Fäden |
| 12 | Nieren vom Kaninchen oder Huhn |
| 1 TL | schwarzer Pfeffer, gemahlen |
| ½ TL | Zimt, gemahlen |
| 8 | Trauben, halbiert |
| 60 g | Petersilie, fein gehackt |
| 2 EL | Koriander, fein gehackt |
| 2 EL | Pfefferminze, fein gehackt |
| 2 | Eigelb, verquirlt |
| 4 | Brotscheiben |



So frugal dieses Rezept auch erscheint, es schmeckt doch sehr aromatisch und befriedigend. Die Verwendung exotischer Gewürze und die Kombination von salzigen mit süßen Noten ist typisch für Scappis Küche.

Zubereitung

Hühnerbrühe erwärmen und mit Salz abschmecken. Nierchen in der Brühe garziehen lassen. Safran, Pfeffer und Zimt einrühren, Trauben begeben. Petersilie, Koriander und Pfefferminze einrühren, nochmals kurz aufkochen lassen, vom Herd ziehen, leicht abkühlen lassen, Eigelb unterschlagen, sofort über Brotscheiben servieren.

Hintergrund

In seinen 1570 erschienenen *Opera* stellt der Koch Bartolomeo Scappi rund tausend Rezepte der italienischen Renaissance-Küche vor, darunter zahlreiche Suppen. Viele seiner Anweisungen verlangen nach Knochenbrühe, vor allem auch nach Hühnerbrühe. Ja in einem Kapitel über die Gerätschaften, die ein Koch mit auf Reisen nehmen soll, empfiehlt er sogar die Mitnahme von zwei flachen Flaschen, in denen sich Hühnerbrühe transportieren lasse.

Scappi arbeitete als Leibkoch für mehrere Päpste, unter anderem auch für Pius V., der auch als Papst ein äußerst einfaches Leben zu führen wünschte. Für ihn soll der Koch das hier vorgestellte Süppchen entwickelt haben, das in einer fröhlichen Mischung aus Italienisch und Latein *Brodo Apostlorum* heißt. Im Originalrezept wird die Brühe durch Zugabe von Cervellate gialle («gelben Hirnwürsten»), Barbaglie di porco («Schweinebacke») und Schiena di castrato («Rücken von kastrierten Böcken») angereichert. Das sind Dinge, die heute kaum noch zu bekommen sind. Wir haben sie im vorliegenden Rezept durch Nierchen vom Kaninchen ersetzt, die uns gut zur Petersilie zu passen scheinen. Man kann aber auch andere Innereien mit kurzer Kochzeit verwenden oder ganz auf Fleisch verzichten.

Scappi betont, dass man das Gericht sofort auftragen müsse, weil die Petersilie sonst ihre Farbe verliere. Er schreibt auch, dass diese Suppe im Sommer in Rom mit Reibkäse kombiniert werde.

