

Kartoffelsuppe mit Schinkenkrusteln

Suppen sind ein beliebter Snack in der kalten Jahreszeit. Ein Klassiker der Heißen Theke ist eine herzhafte Kartoffelsuppe, die hier mit Kerbel und krossen Schwarzwälder Schinkenkrusteln verfeinert wird.

► **Oft auch als Erdapfel** oder Grundbirne bekannt, eignet sich die mehlig kochende Speisekartoffel ideal für die Zubereitung von Kartoffelsuppe. Die Kartoffel mit ihrem angenehmen kräftigen Geschmack liefert zwar Eiweiß in bescheidener Menge, dafür ist es aber vergleichsweise hochwertig. Der Kerbel verfeinert die Suppe und wirkt magenstärkend, blutreinigend sowie entwässernd. Kaufen Sie nie getrockneten Kerbel, dieser verliert Farbe und Aroma und verfälscht das Geschmacksbild des Korbels. Und: Geben Sie Kerbel erst in den letzten Minuten des Kochens dazu!

Das Besondere an diesem Rezept sind jedoch die würzig-krossen Schinkenkrusteln. Schwarzwälder Schinken wird in traditionellem Verfahren hergestellt, das durch Salzen und Räuchern über einheimischen Nadelhölzern für Haltbarkeit und puren Genuss sorgt. 1997 wurde Schwarzwälder Schinken dafür mit dem EU-Siegel der „geschützten geografischen Angabe“, kurz „g.g.A.“, ausgezeichnet. Die Herstellung ist genau definiert. Die Anforderungen an die Qualität des Schweinefleisches sind sehr hoch. Die Hersteller beziehen die Schweine aus Deutschland oder den benachbarten Ländern. Die Maxime lautet: Qualität hat Vorrang vor Regionalität.

Temperatur, Farbe, Fettanteil und der pH-Wert müssen stimmen, damit die Keulen weiterverarbeitet werden. Schwarzwälder Schinken ist ein Rohschinken ohne Knochen und hat den Vorteil, dass er lange haltbar bleibt. Sind alle Knochen entfernt, wiegt die in Form geschnittene Keule etwa 7–10 kg und das Würzen kann beginnen. Jeder Hersteller schwört auf seine eigene Rezeptur, mit der er dem Schinken eine individuelle Note verleiht. Doch es gibt einige Gewürz-

Zutaten für 4 Personen

- 650 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g TK-Suppengrün
- 1 gehäufte TL Salz, Pfeffer
- 1 l Wasser
- 250 ml Kochcreme (15 % Fett)
- 30 g Kerbel
- 100 g Schwarzwälder Schinken (circa acht Scheiben)

gemeinsamen: Neben Pökelsalz gehören vor allem Knoblauch, Pfeffer, Koriander und Wacholderbeeren dazu. In den Manufakturen werden die Keulen per Hand mit Salz und Gewürzen eingerieben. Zum traditionellen Herstellungsverfahren gehört auch die genau abgestimmte Dosis Pökelsalz. Sie hat einen maßgeblichen Einfluss auf die Qualität und das Aussehen des Schinkens. Das Salz konserviert das Fleisch und gibt ihm auch seine typische Farbe und das unverwechselbare Aroma.

Der jetzt folgende Reifungsprozess braucht Zeit: Nach dem Einsalzen in speziellen Pökelbehältern gelagert, nimmt das Fleisch die Gewürzaromen in sich auf. Das Salz entzieht Wasser und es entsteht eine „Mutterlake“, in der die Schinken etwa zwei Wochen lagern. Dann werden sie in die Brennräume gebracht – kühle Räume, in denen sie weitere 14 Tage lang gut „durchbrennen“, bevor sie in den Kaltrauch wandern. Dort hängen sie bis zu drei Wochen lang und entwickeln Aroma, Farbe und Geschmack weiter. Sie räuchern bei 25 °C über naturbelassenem Tannenholz und Tannensägemehl aus dem Schwarzwald. Vier bis sieben Wochen lang haben die Schinken denn Zeit, um in klimatisierten Reiferäumen ihre Qualität endgültig zu vollenden. Gemäß der Norm RAL-RG 0102 hergestellt, erreicht Schwarzwälder Schinken nach drei Monaten einen Austrocknungsgrad von mindestens 25 Prozent und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis von 2,2 : 1.

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Mit Suppengrün in Salzwasser etwa 20 Minuten garen, darin anschließend fein pürieren. Kochcreme bei milder Hitze einrühren, mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel abbrausen, trockenschwenken, die Blätter abzupfen, fein schneiden und in die Suppe rühren. Schinkenscheiben vierteln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe kross braten. Die Suppe mit den krossen Schinkenkrusteln anrichten. Zubereitungszeit: circa 20 Minuten, pro Portion etwa 236 kcal/990 kJ.

www.schwarzwaelder-schinken-verband.de

Tipp

Abonnenten der **Fleischerei** können diese Seite unter www.fleischerei.de als pdf-Datei herunterladen.



Die Kartoffelsuppe mit Kerbel und Schwarzwälder Schinkenkrusteln ist ein purer Genuss.