

Rezepte aus dem Hessenpark



Hutzelsuppe

Hutzelsuppe, auch „Schnitz und Schnitz“ genannt, besteht vor allem aus Hutzeln, getrockneten Birnenschnitzen, die traditionell zu Hutzelklößen, Hutzelbrot oder zu Hutzelsuppe verarbeitet werden. Als „Hoddseln“, bezeichnet man im Allgemeinen getrocknetes Obst, neben Birnen auch Äpfel, Zwetschgen oder Aprikosen. Dieses süß-sauer und salzige Gericht aus dem Nordhessischen wird meist zu Hausmacherwurst, wie Blutwurst, Leberwurst oder der Dürren Runden gereicht.

Zutaten:

500 Gramm Backobst (Äpfel, Birnen und Zwetschgen)

2 Esslöffel Öl oder Schmalz

2 Zwiebeln

1 Kilogramm Kartoffeln, geschält in Würfel

Etwa 500 Milliliter-1 Liter Gemüsebrühe

2 Esslöffel Rübensirup

Salz

Pfeffer

1. Backobst über Nacht in Wasser einweichen.
2. Zwiebeln in einem Topf im Fett anschwitzen.
3. Die Kartoffelwürfel hinzugeben.
4. Das Backobst mit dem Einweichwasser angießen und mit Gemüsebrühe auffüllen.
5. Kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
6. Mit Rübensirup, Salz und Pfeffer abschmecken