

2. Türchen - Stohsuppe

Was viele nicht mehr wissen: Auch die Adventszeit ist in der katholischen Kirche ursprünglich eine Fastenzeit, bei der auf Fleischprodukte verzichtet wurde. Das Adventfasten begann nach dem 11. November und dauerte ebenso wie die Oster-Fastenzeit 40 Tage. Der Brauch der Martinsgans rührt daher, da man sich vor dem Fasten noch einmal richtig mit Fleisch satt essen wollte. Später wurde dann erst nach dem 1. Adventssonntag mit dem Fasten bis Weihnachten begonnen, wobei die Sonntage fastenfrei waren. Seit 1917 wird das Adventfasten von der katholischen Kirche nicht mehr gefordert.

Stohsuppe

© Die Bäuerinnen Niederösterreich
02. Dezember

Suppe: 1L Wasser, 1 EL Kümmel, 1 TL Salz
Gmachtl: 1/4l Schlagobers, 100g Mehl griffig, Essig und Rahm
Erdäpfelschmarrn: 3-4 gekochte Erdäpfel, 1 Zwiebel, Salz

Zubereitung:
Wasser, Kümmel und Salz aufkochen und dann leicht wallend um die Hälfte einreduzieren lassen.
Flüssiges Schlagobers und Mehl glatt zu einem „Gmachtl“ verrühren und in die kochende Suppe einrühren.
* So lange mit einem Erdäpfelstampfer auf und nieder „stoßen“ bis keine Klumpen mehr übrig sind.
Mit Essig und Sauerrahm abschmecken und nicht mehr aufkochen.
Für den Erdäpfelschmarrn die gekochten, geschälten und überkühlten Erdäpfel * Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter gut anschwitzen.
Erdäpfelscheiben dazugeben und goldgelb rösten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Erdäpfelschmarrn in der Stohsuppe anrichten und mit Grammeln und gehackter Petersilie anrichten.

© Bäuerinnen im Bezirk Krems