

LA SOUPE ROUGE DES ÉLECTIONS AUX BOULES DE LA BONNE CHANCE

Diese Suppe stärkt uns im jetzigen Wahlkampf.

Zutaten Suppe: ca.400gr. rohe Randen, 1 El Olivenöl, 1 Schalotte, 1 kleine Karotte, 1 kleines Stück Sellerie, 1 Knoblauchzehe, 1 kleinen Apfel, 1 Schluck Rotwein, 3/4l Gemüsebouillon

Zutaten boules: 1 Kartoffel, 1 frische kleine Chilischote, 1 Apfel

Die Schalotte wird in einem Kochtopf im Olivenöl angeschwitzt. Nachdem sie glasig geworden ist, gebe ich die Knoblauchzehe dazu. Die Karotte und das Stück Sellerie schneide ich klein und füge sie auch bei. Etwas später kommen die klein geschnittenen Randen dazu. Sie färben sehr. Wer am gleichen Tag auf der Strasse sich am Wahlkampf beteiligt, wird sicher durch die roten Hände auffallen. Kurze Zeit später lösche ich das Gemüse mit einem Schluck Rotwein ab. Die Bouillon giesse ich dazu und gebe den klein geschnittenen Apfel dazu. Nun lasse ich das Ganze eine knappe halbe Stunde leicht kochen. Jetzt muss nur noch alles püriert werden. Dann ist die Suppe fertig. Je nach Geschmack kann noch Salz zugefügt werden.

Wer die Wahlchancen der SP erhöhen will, kann noch kleine „boules“ in die dampfenden Suppenteller rollen lassen.

Ich bereite zweierlei „boules“ zu. Für die Kartoffel-Chili-boules koche ich eine grosse Kartoffel mit Schale. Danach schäle ich sie, lasse sie kurz abkühlen, salze und buttere sie ein wenig. Ich zerdrück sie dann und mische sie mit wenig Mehl. Die kleine Chilischote schneide ich längs auf und entferne sorgfältig alle Kerne, ohne die Finger zu verwenden. Berührt man die Kerne mit den Fingern und reibt sich die Augen, dann sieht man einige Zeit nichts mehr. Die kleingeschnittene Chilihaut vermische ich mit der Kartoffel und forme kleine Kügelchen. In jeden Teller lasse ich drei davon hinein rollen.

Aus dem geschälten Apfel forme ich mit dem „Kugelstecher“ Apfelkügelchen. In jeden Teller lasse ich auch drei davon hineinrollen.

Und bald heisst es dann am 24.2.08: „Rien ne va plus!“

Paolo Bernbach