



## Soupe aux Gremaux - Jurassische Bauernsuppe

Die Suppe wurde früher nicht mit Fleischbrühe oder fertiger Bouillon gekocht. Die Bäuerinnen legten nach dem Brotbacken eine mit Nelken besteckte Zwiebel in den heißen Backofen bis diese aussen fast verkohlt und im Innern "geschmolzen" war. Diese wurde aufgeschnitten und nur mit Wasser, etwas Salz, 2-3 Lorbeerblättern und ein paar Pfefferkörnern zu einer "Bouilli" gekocht.

Mangels Holzofen hab ich die Zwiebeln in der Eisenpfanne geröstet.

Für die Einlage verkneteten sie ca. 100g Mehl mit einem Ei und etwas Öl zu einem sehr festen Teig. Dieser wurde durch die Röstiraffel gerieben und 2-3 Stunden getrocknet. Diese kleinen "Knöpfli" wurden in der "Bouilli" ein paar Minuten geköchelt und, wenn vorhanden, wurden angeröstete Markbeine mitgekocht.

### Zutaten (2 Portionen)

2	Zwiebeln
8	Nelken
4	Lorbeerblätter
10	Pfefferkörner
	Salz
2	Markbeine
	Bratbutter
1,2l	Wasser
100g	Mehl
1	Ei
1El	Sonnenblumenöl
2g	Salz (knapp 1/2 Tl)

## Zubereitung

Mehl zu einem Kranz formen, Ei aufschlagen und in die Mitte geben, Sonnenblumenöl und Salz dazugeben.

Mehl mit einem Teigspachtel ringsum von aussen her über das Ei geben und vermischen. Sobald das Ei nicht mehr ausläuft, Teig von Hand tüchtig kneten. Sobald der Teig kompakter wird, den Teig flach ausdrücken und wieder zusammenfallen. Wiederholen bis ein fester, kompakter Teig entsteht. Der Teig sollte sehr zäh sein, allenfalls noch etwas Mehl unterkneten. Zum Schluss mit angefeuchteten Händen zu einer Kugel formen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Genau gleich wird ein einfacher Pastateig zubereitet.

Markbeine 3 Stunden in kaltem Wasser einlegen, das entzieht im das Blut.

Zwiebeln ungeschält halbieren. In jede Zwiebelhälfte je zwei Nelken einstecken, bis sie fast ganz in der Zwiebel verschwinden. Mit der Schnittfläche nach unten in eine trockene Eisenpfanne legen und bei hoher Temperatur rösten bis die Schnittflächen schwarz sind (Beschichtete Pfannen sind dafür nicht geeignet!).

Kaltes Wasser aufsetzen, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zugeben und salzen. Die gerösteten Zwiebelhälften zugeben und das Wasser sehr langsam zum kochen bringen. Zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Teigkugel durch eine Röstraffel auf ein bemehltes Leinentuch reiben. Das gibt keine glatte Späne, sondern eher so krümmelige Graupen. Diese leicht bemehlen und mit Tuch abdecken und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Markbeine aus dem Wasser nehmen, unter fließendem Wasser abbürsten und trocken tupfen. In Bratbutter beidseitig anbraten.

Suppenbrühe absieben und zurück auf die Herdplatte stellen. Mit Salz abschmecken. Markbeine zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Gremaux in ein grobes Sieb (Salatsieb) geben und ausrütteln, damit das Mehl abfällt, danach in die leicht köchelnde Suppe geben und ca. 10-12 Minuten ziehen lassen.

Markbein in die Mitte des Tellers geben und mit der Suppe umgiessen. Mit frischen oder getrockneten Kräutern bestreuen.





*Teig falten und kneten*



*Gekneteter Teig*



*Markbeine wässern*



*Teig durch die Röstiraffel reiben: Gremaux*



*Mit Nelken besteckte Zwiebeln*





*Bouilli kalt aufsetzen*



