

Das Schöne am Herbst ist neben dem bunten Laub und dem Morgennebel die Suppe – zum Beispiel eine mit Wirsing.

Irgendwer sagte mal: „Wenn Kartoffeln drin sind, ist es ein Eintopf.“ Ich widerspreche dem, denn in meiner herbstlichen Wirsingsuppe sind auch Kartoffeln drin, und trotzdem ist es eine Suppe. Denn wunderhübsche Kohl gibt's zweimal Jahr, und den zarten Maiwirsing sollte man nicht in eine Suppe zwingen. Den robusten Wirsing, den es etwa ab Ende September auf dem Markt gibt, schon. Der ist kräftiger im Geschmack und eine Struktur, die mehr aushält. In der folgenden Suppe kommt das zum Tragen.

### Zutaten (für 4 Portionen):

1/2 ~ 3/4 Wirsing  
ca. 150 g durchwachsenen Räucherspeck  
1 dicke Zwiebel  
1 dicke Möhre  
ca. 300 g Kartoffeln  
1,5 l Gemüsebrühe  
neutrales Öl  
Salz, Pfeffer, Kümmel (optional)

### Die Zubereitung:

Die schlechte Nachricht für vegetarische Menschen: Ohne Speck kann man die Suppe auch kochen, aber es fehlt definitiv etwas. Man könnte es mit veganem Speckersatz probieren... Ansonsten empfiehlt es sich, eine kräftige Gemüsebrühe selbst zu ziehen und auf Convenience-Pulverchen zu verzichten. Denn die Brühe sollte halbwegs neutral schmecken, damit der Wirsing nicht überdeckt wird.

Und so geht's: Du hast also einen dicken Kopf Wirsing gekauft. Wahrscheinlich hast du aus den großen, dicken Blättern Wirsingrouladen gemacht. Jetzt hast du noch das zartgrüne Innere mit dem Strunk übrig. Diesen Kopf viertelst du. Dann schneidest du zweien oder dreien (je nach Größe) den Strunk großzügig raus. Aus den Teilen machst du dann nicht zu feine Streifen; sie sollten schon so breit sein wie ein halber Finger. Du brauchst ungefähr so viele Streifen, dass du den Topf, indem du die Suppe kochen willst, prallvoll wird. Beim Anbraten fällt der Kohl ja stark zusammen.

Schneide Speck, Zwiebel und Möhre in nicht zu kleine Würfel. Schäl die Kartoffeln und zerleg auch die in größere Würfel. Während das Gemüse schnibbelst, kannst du die Speckwürfel im Kochtopf in wenig neutralem Öl auslassen. Dann schwitzt du in diesem Fett Zwiebel und Möhre an. Sind die weich, holst du den gesamten Inhalt aus dem Pott und gibst ein bisschen mehr Öl hinein. Dreh die Kochplatte höher. Jetzt nimmst du zwei Händevoll Wirsingstreifen und röstest sie so an, dass sie schon schwarze Stellen kriegen und diesen typischen Geruch von gebratenem Kohl entwickeln – das ist das Geheimnis dieser Suppe.

Dreh die Hitze wieder runter und wirf den Rest Kohl sowie die Speck-, Zwiebel- und Karottenwürfel hinein. Gieß so viel Brühe an, dass der Inhalt mehr als bedeckt ist – der Spiegel sollte etwa anderthalb Daumen höher liegen. Rühr nun die Kartoffelwürfel hinein. Lass die Suppe nun etwa 20~25 Minuten mit halb aufgelegtem Deckel köcheln. Erst danach würzt du mit Salz und schwarzem Pfeffer. Wer mag, zerstößt einen EL Kümmel im Mörser und fügt ihn dann hinzu.

Optional kannst du zusätzlich ein Gewürzei mit Lorbeer, Piment, Wacholder und Pfefferkörner mitkochen und statt mit Brühe mit heißem Wasser aufgießen.