

Düsseldorf ist ganz ohne Zweifel eine der Senfmetropolen des Landes. Das liegt einerseits am weltweit bekannten Löwensenf, andererseits aber am ABB Mostert. Der war schon immer so besonders und lecker, dass er bereits im 19. Jahrhundert nach ganz Europa exportiert wurde. So kam er auch nach Flandern, wo Vincent van Gogh das Blauzeugtöpfchen mit den drei Buchstaben auf einem Gemälde verewigte. Nun ist dieser Mostert so speziell, dass er nicht einfach anstelle anderer Senfsorten verwendet werden kann. Also fragte ich mich, ob das klassische Senfsüppchen auch mit ABB funktioniert. Die Antwort lautet: Ja, tut es.

Die Zutaten (für 4 Vorsuppenportionen):

2 ~ 3 Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

1 Stange Porree

1 mittelgroße Zwiebel

1,2 l Gemüsebrühe

ca. 100 ml Schlagsahne

2~3 EL ABB Mostert

neutrales Öl

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Zubereitung:

Übrigens: Geübte Küchenfreunde kriegen diese Suppe von Null bis Service in knapp einer halben Stunde hin. Das als Ansporn. Zunächst schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in mittelgroße Würfel. Dann wäschst du das Weiße von einer Porreestange und schneidest es in halbe Scheiben. Außerdem brauchst du eine geschälte, gewürfelte Zwiebel. Die Gemüsebrühe sollte parat stehen.

Jetzt schwitzt du die Zwiebel in neutralem Öl an. Später gibst du Kartoffelwürfel und Lauchscheiben dazu und schwenkst ein wenig durch. Gieß die Gemüsebrühe an und koch alles bei halb aufgelegtem Deckel in ca. 20 Minuten gar. Diese Suppe musst du nun mit dem Pürierstab oder im Standmixer pürieren. Gib sie zurück in den Topf und rühr die Sahne mit dem Schneebesen ein. Lass das einmal kurz aufkochen. Reduzier die Hitze und gib jetzt den ABB-Mostert dazu – die Suppe darf nicht zu heiß sein, denn sonst flockt der Senf. Rühr den Mostert sorgfältig mit dem Schneebesen unter. So, und jetzt musst du nur noch mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zitronensaft abwürzen. Wer's scharf mag, kann ein paar Spritzer

Tobasco hinzugeben. Das war's auch schon.

Stilecht, aber für Vegetarier nicht mehr geeignet wird das Mostertsüppchen mit Mettbällchen. Dazu kaufst du gewürztes Schweinemett, drehst kleine Kugeln (kaum größer als eine Daumenspitze) daraus und lässt sie in der warmen Suppe garziehen. Der Clou aber sind Croutons aus echt rheinischen Röttgelchen. Dazu schneidest du 4 halbe Röttgelchen zuerst in kleinfingerdicke Scheiben, die du dann viertelst. Diese Brocken röstest du in neutralem Öl und häufigem Wenden scharf an. Servier sie separat zum Selbernehmen. In dieser Variante wird die Düsseldorf Mostertsuppe sogar zum Hauptgericht, zu dem du einen einfachen grünen Salat, angemacht mit Essig und Öl, anbietest.