Żurek – Polnische Sauerteigsuppe (für ca. 5 Liter)

Zutaten

- 2 Liter Gemüsebrühe, bei Bedarf später mehr
- 2 Flaschen Żurek / Roggensauerteig aus dem polnischen Lebensmittelgeschäft – vor Gebrauch sehr gut schütteln
- Geräucherte Würstchen nach Geschmack, z. B. Cabanossi, polnische geräucherte Wurst oder andere kräftige geräucherte Würstchen
- 300–400 g geräucherter Speck am Stück, mit Schwarte (bei Bedarf auch gerne mehr, 1 große Stück pro 1,5 Liter)
- 4 große Gemüsezwiebeln oder nach Bedarf
- Knoblauch nach Geschmack – für eine besonders kräftige Suppe darf es auch eine ganze Knolle sein
- Festkochende Kartoffeln nach Bedarf
- Möhren nach Bedarf
- Getrockneter Majoran nach Geschmack
- Bohnenkraut nach Geschmack
- Lorbeerblätter nach Bedarf, etwa 2–3 Stück
- Salz, Pfeffer und etwas Zucker nach Geschmack
- etwas Öl nur bei Bedarf
- optional zum Servieren: saure Sahne

Vorbereitung

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden.

Kartoffeln und Möhren schälen und in mundgerechte Stücke bzw. Scheiben schneiden.

Vom Speck die Schwarte großzügig mit etwas Fett abschneiden und unbedingt aufbewahren. Den restlichen Speck würfeln oder in Streifen schneiden.

Die geräucherten Würstchen in Scheiben schneiden. Größere Scheiben können zusätzlich halbiert werden.

Zubereitung

<u>1. Speck und Schwarte auslassen</u>

Einen ausreichend großen Suppentopf erhitzen. Zuerst die abgeschnittene Speckschwarte mit dem daran verbliebenen Fett in den Topf geben und langsam auslassen.

Anschließend den gewürfelten Speck hinzugeben und ebenfalls kräftig auslassen. Dadurch entsteht die herzhafte Grundlage der Suppe. Zusätzliches Öl ist normalerweise nicht notwendig – nur verwenden, wenn der Speck sehr mager sein sollte.

<u>2. Zwiebeln und Knoblauch anbraten</u>

Die klein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch zum ausgelassenen Speck geben und im Speckfett kräftig anbraten, bis die Zwiebeln schön glasig sind und leichte Röstaromen bekommen.

<u>3. Würstchen kräftig anrösten</u>

Nun die geschnittenen Würstchen hinzugeben und alles gemeinsam weiterbraten.

Die Würstchen dürfen dabei schön kross werden und ordentlich Farbe bekommen. Gerade diese Röstaromen geben dem Żurek später seinen besonders kräftigen Geschmack.

4. Kartoffeln und Möhren unterheben

Kartoffeln und Möhren dazugeben und gründlich mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Würstchen vermengen.

Alles kurz gemeinsam durchrühren und etwas mit anschwitzen.

5. Mit Gemüsebrühe ablöschen

Nun zunächst mit etwa 2 Litern Gemüsebrühe ablöschen und alles gründlich durchrühren.

Majoran, Bohnenkraut und Lorbeerblätter hinzugeben. Die Suppe langsam erhitzen und Kartoffeln und Möhren garen lassen.

Je nachdem, wie viel Gemüse und Wurst verwendet wurde und wie sämig die Suppe werden soll, kann später noch mit Wasser ergänzt /aufgefüllt werden.

6. Erst jetzt den Żurek hinzugeben

Die beiden Flaschen Żurek bzw. Roggensauerteig vorher sehr kräftig schütteln, damit sich der Inhalt vollständig vermischt.

Erst wenn die bisherigen Zutaten gut miteinander vermengt und Kartoffeln sowie Möhren bereits weitgehend gegart sind, den Żurek nach und nach in die Suppe geben.

Dabei ständig gründlich umrühren.

7. Langsam weiterköcheln lassen

Die Suppe bei niedriger bis mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Durch den Roggensauerteig wird sie zunehmend sämiger und dickt deutlich ein.

Wichtig: Ab diesem Zeitpunkt die Suppe nicht mehr unbeaufsichtigt lassen. Żurek kann sich durch das Eindicken schnell am Topfboden absetzen und anbrennen. Deshalb die Temperatur nicht zu hoch wählen und regelmäßig bis über den Topfboden umrühren.

Insgesamt darf die Suppe ruhig längere Zeit – etwa 1 bis 2 Stunden – langsam ziehen bzw. köcheln.

Je länger sie zieht, desto kräftiger verbinden sich die Aromen.

8. Abschmecken

Zum Schluss mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Mit Salz zunächst vorsichtig sein: Speck, Würstchen und Gemüsebrühe bringen bereits einiges an Würze mit.

Die Lorbeerblätter und die ausgekochte Schwarte vor dem Servieren entfernen.

Wer es etwas cremiger und milder mag, gibt beim Servieren einen Klecks saure Sahne in den Teller.

Mein Tipp für euren Żurek

Ich würde die Schwarte wirklich mit auslassen und möglichst lange mitkochen lassen und erst zum Schluss herausnehmen.

Das gibt der Suppe zusätzlich Geschmack und Bindung.

und:

Żurek schmeckt erfahrungsgemäß am nächsten Tag fast noch besser, weil Speck, Räucheraromen, Majoran und Sauerteig dann richtig durchgezogen sind.

Beim Aufwärmen eventuell etwas Gemüsebrühe ergänzen, da die Suppe über Nacht nochmals deutlich nachdicken kann.

Optional traditioneller:

Wenn ihr mögt, passen auch halbierte hartgekochte Eier hervorragend dazu. Das ist für Żurek sehr typisch – ich würde sie aber nicht mitkochen, sondern erst beim Servieren in den Teller geben.