

Aus Omas Kochbuch



Angela Fässler, 50,
hat uns das Rezept ihrer
Mutter geschickt.

Schwarzwälder Böllesuppe

Wenn die Klößchen in der kräftigen Fleischbrühe dampfen und duften,
wird es Angela Fässler aus Lörrach noch heute warm ums Herz.
Gefühle einer behüteten Kindheit.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

Das Beste zur Hochzeit

„Wenn unsere Mutter früher fragte, was sie kochen soll, riefen mein Bruder Robert und ich immer wie aus einem Mund: Büllesuppe!“, erzählt Angela Fässler, 50, aus Lörrach. Und noch heute kann Mutter Annerösli ihren längst erwachsenen Kindern eine große Freude machen, wenn sie die „Bölle“, wie die Klößchen im Wiesental heißen, nach dem Rezept von Oma Rosa aus Milchbrötchen vom Vortag und bestem Rindfleisch zubereitet. Gespannt erwarteten die Kinder früher jedes Mal jenen feierlichen Moment, wenn die Bülle aus der siedenden Fleischbrühe aufstiegen. Dafür brauchte es für die kleine Angela keinen großen Anlass. Aber die Großmutter berichtete gerne, dass die Büllesuppe mit ihren guten Zutaten in früheren Zeiten nur an Hochzeiten oder zu Festtagen serviert wurde.



Ein Teller voll Geborgenheit

Angela Fässler verbindet diese Suppe bis heute mit dem Wohlbehagen ihrer Kindheit, von der Mutter umsorgt und behütet zu sein. Vor dem Servieren hackte Mutter Annerösli frische Kräuter aus dem Garten klein und bestreute die Büllesuppe damit. „Mein Bruder wollte immer lieber

Schnittlauch. Ich finde, dass Petersilie hier besser passt“, sagt Angela Fässler. In einem sind sie sich jedoch bis heute einig: Die Krönung sind die Bülle, die ihre Mutter immer mit dem Esslöffel in mundgerechte Stücke zerteilte. Wie oft versuchte die kleine Angela, ihren eineinhalb Jahre älteren Bruder zu überreden, die Klößchen auf seinem Teller gegen ihre Brühe zu tauschen! Vergebens. Auch er schob sie – um sich das Beste für den Schluss aufzuheben – an den Tellerrand und löf-felte zuerst brav die heiße Brühe aus.



Butter macht sie schön gelb

Einen festen Kern müssen die Bülle haben, wie wir ihn von den Grießklößchen kennen. „Und schön gelb müssen sie sein“, das ist Angela Fässler wichtig. „Die gelbe Farbe gelingt nur mit Butter!“ Als Mädchen wünschte sie sich, die Mutter würde nur Bülle kochen, ohne Brühe. Doch dann erklärte ihr die Mutter, dass es genau die heiße, kräftige Brühe mit ihren Fettäugelchen ist, die den Klößchen ihren Charakter gibt. „Sie müssen gut von ihr durchzogen sein“, sagt Angela Fässler. Denn erst so entsteht der typische Geschmack der Büllesuppe, den sie so anheimelnd findet – so seelenvoll, würzig und buttrig. 🍷





ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN

Zeitaufwand: Rinderbrühe
2½ Stunden, Bölle 45 Minuten

Für 1½ l Rinderbrühe:

1 großer Bund Suppengrün (Möhren,
Knollensellerie, Lauch)
1 Zwiebel
1 kg Rindfleisch
einige Rinderknochen
1 TL Butterschmalz
¼ TL feines Meersalz
einige Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
2¼ l Wasser

Für die Bölle:

80 g Butter, 2 Eier
2 kleine Milchbrötchen vom Vortag
Salz, etwas geriebene Muskatnuss
frische Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Für die Rinderbrühe Möhren und Sellerie schälen und grob schneiden. Den Lauch zurechtputzen, kalt abspülen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Die Zwiebelhälfte gibt der Suppe Farbe, daher die Zwiebel nicht schälen, aber halbieren.
2. Fleisch und Knochen abspülen und mit den Gemüsestücken und den Zwiebelhälften in einem großen Topf mit heißem Butterschmalz anbraten. Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und mit 2¼ l Wasser auffüllen.
3. Alles ohne Deckel bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden leicht kochen lassen. Nicht sprudelnd kochen, das macht die Brühe trübe.
4. Knochen und Fleisch herausnehmen und die Brühe durch ein feines Sieb gießen, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist.
5. Die klare Brühe nun bei starker Hitze ohne Deckel ca. 15–20 Minuten einkochen, bis 1½ l Rinderbrühe übrig bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Für die Bölle die Butter schaumig rühren und die Eier dazugeben.
7. Die Milchbrötchen fein hacken und untermischen. Salz und Muskat unter die Masse rühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Kügelchen daraus formen.
8. Diese in die leicht siedende Fleischbrühe geben und 7 Minuten ziehen lassen, bis sie aufsteigen. Die Suppe mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: redaktion@servusmagazin.de