Elsche Carstensen

**Weinsuppe und Schinken *(Wiensupp un Schink)***

*Meine/unsere Suppe kommt aus*: Nordfriesland

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

Von jeher kennt man bei uns in Nordfriesland das Gericht “Weinsuppe und Schinken”.

Sie wurde bei festlichen religiösen Anlässen wie Taufen, Konfirmationen, Hochzeiten und Beerdigungen, die früher im Hause stattfanden, gereicht.

Weinsuppe und Schinken war ein “rediges”; d.h. praktisches Gericht, welches sich, noch ohne Zugabe von Wein, schon am Tag vor der Feier zubereiten ließ.

Am Festtag selber wurde sie dann gut heiß gestellt, damit sie, wenn die Gäste durchgefroren von der Fahrt mit Pferd und Wagen aus der Kirche kamen, schnell abgeschmeckt und aufgetragen werden konnte.

Dieses Gericht aus süßer Suppe und Schinkenbrot mag ungewohnt sein, ist aber schmackhaft und heute noch bei den Nordfriesen sehr beliebt.

**Zutaten (für 8 Personen):**

4 Liter Wasser (2l zum Einweichen der Graupen; 1 Liter zu den Graupen für die Nacht; 1 l für Pflaumen, Korinthen und Sultaninen, das Wasser kommt mit in die Suppe)

250 g Graupen

1 Vanillezucker

1 Zitronensaft und –schale

1 Zimtstange

250 g Trockenpflaumen, 250 g Korinthen, 250 g Sultaninen

3 /4 l Rotwein

3 /4 l Roter Johannisbeersaft

Zucker nach Geschmack, die Säfte sind auch gesüßt!

Zu der Weinsuppe wird eckiges Weißbrot, belegt mit gekochtem Schinken gereicht.

*Wo erhältlich:* im Supermarkt

**Zubereitung:**

Am Tag vorher die Graupen mit 2 l Wasser ca. 3 Stunden einweichen, danach 2 Stunden mit Zimtstange und Zitronenschale auf kleiner Flamme kochen lassen.

Dauerndes umrühren nicht vergessen! Vorsicht, die Graupen über Nacht mit dem restlichen Wasser abkühlen lassen, sonst werden sie durch das Aufquellen zu einem Kloß zusammengebacken. Pflaumen und Rosinen waschen und in einem Extratopf auch am Tag vorher einweichen, aber erst vor dem Verzehr kurz aufkochen. Die Suppe am nächsten Tag langsam erhitzen. Man kann schon den Saft dazutun, dadurch ist die Suppe flüssiger und setzt nicht so leicht an. Zuletzt die Suppe mit Wein, Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und den heißen Früchten mischen. Bei dem weiteren Erhitzen, vorsichtiges Umrühren nicht vergessen.

Bei großem Hunger kann man noch auf einem Extrateller “Gestovte Kartoffeln” dazugeben. Dafür werden gekochte, gepellte Kartoffeln in einen Kochtopf gewürfelt, halb mit Sahne bedeckt und unter Rühren langsam zum Kochen gebracht. Durch das Rühren werden die Kartoffeln sämig. Mit Salz, evtl. auch Muskat, Pfeffer und geriebenen Zwiebeln, abschmecken.