

Heute auf der Leserseite:



Das Koch-Finale der Serie „Mein Rezept aus der Heimat“

Das Geheimnis der Nudelsuppe

Monika Wendt gewinnt die Volksstimme-Aktion dank ihrer raffinierten Chicken-Noodle-Soup

Nicht nur das feine Suppen-Rezept begeistert die Jury – auch Monika Wendts Präzision bei der Zubereitung. Sie siegt bei „Mein Rezept aus der Heimat“.

Von Laura Reinke
Magdeburg • Bratensoßen-Duft liegt in der Luft. Die Finalistinnen Lieselotte Brüser, Monika Wendt und Ursula Duchrow stehen konzentriert an ihren dampfenden Töpfen und Brättern.

Da kommt der Moderator des Koch-Finales, Georg Bandarau, auf den Hauptpreis zu sprechen: „Welcher Teil des Gewinns würde Ihnen mehr Freude bereiten, die neue Küche im Wert von 10 000 Euro oder dass Ihr Gericht zwei Wochen lang im Maritim-Hotel nachgekocht wird?“ Monika Wendt sagt sofort: „Wenn meine Chicken-Noodle-Soup auf der Speisekarte im Maritim stehen würde, wüsste ich, dass ich wirklich eine gute Köchin bin.“

Ursula Duchrow träumt von einer neuen Küche, während ihr Holunder-Rindsgulasch duftend köchelt. „Wenn ich die neue Küche gewinnen würde, wäre sie violett, wie die Holunderbeere“, sagt sie. Ihrem Gulasch hat der Holunder schon eine leicht violette Färbung verliehen. Später serviert sie es der Jury mit dem passenden Holunderwein.

Maritim-Chefkoch Wilfried Kluge guckt Lieselotte Brüser bei der Zubereitung der Soße über die Schulter und tauscht sich mit ihr aus. Während die 75-Jährige eifrig weiterrührt, erzählt sie: „Mein Wildbraten ist das Lieblingsgericht der ganzen Familie.“ Ihre Tochter kostet einen kleinen Löffel der Soße und findet: „Spitze, besser geht's nicht!“

Monika Wendt verrät, was ihre Chicken-Noodle-Soup so einzigartig macht: „Die Hähnchenkeulen werden erst in Öl angebraten, bevor sie zum Ziehen in die Gemüsebrühe kom-

men.“ Dadurch schmeckt es intensiver. Für die feine Schärfe gibt sich die 58-Jährige nicht mit gewöhnlichen Chilischoten zufrieden. „Ich nehme Bird-Eye-Chilis, die schärfsten, die es gibt“, erklärt sie. Das Rezept ist aus ihrer Erinnerung an die Suppe einer amerikanischen Freundin entstanden, die sie mit eigenen Zutaten verfeinert hat: Ein-stich, getrockneten Tomaten und Klößchen.

Diese kleinen Hackbällchen rollt sie so akkurat, dass alle gleich groß und perfekt gerundet sind. Als würde sie eine Perlenkette auffädeln, legt sie eines nach dem anderen auf

dem Brettchen ab. Die fertigen Stücke ihres Eistichs sind so gerade geschnitten, als hätte sie ein Lineal angelegt. „Toll, wie ordentlich sie alles zubereitet“, lobt MACO-Hausleiter Matthias Utermark. Er ist Jurymitglied, genau wie die Ernährungswissenschaftlerin Maria Sohnus, Maritim-Küchenchef Wilfried Kluge und Volksstimme-Chefredakteur Alois Kösters. Bevor die Jury sich mit kleinen Portionen der drei fertigen Gerichte zurückzieht, knetet Monika Wendt gekonnt weiße Servietten um die Enden der Hähnchenkeulen.

Die sechs weiteren Finalistinnen, denen die Jury zuvor allen einen gemeinsamen vierten Platz verliehen hatte, dürfen mit abstimmen. Bewertet wird nach Originalität, Zube-

ereitung, Präsentation, Aussehen und natürlich Geschmack. Alois Kösters richtet sich an die Finalistinnen: „Ich danke Ihnen nicht nur für die tollen Rezepte, sondern auch für Ihren Mut, dass wir bei Ihnen vorbeikommen durften.“

Mein Rezept aus der Heimat

278 Volksstimme-Leser sendeten Rezepte ein, die meistens kamen aus der Börde.

Ende Mai erscheint ein Magazin mit etwa fünfzig ausgewählten Rezepten.

Alle Rezepte, weitere Infos und Fotos auf volksstimme.de/meinrezept

Dann verkündet Georg Bandarau: Ursula Duchrow gewinnt den dritten Preis (478 Punkte), Lieselotte Brüser den zweiten (482 Punkte). „Monika Wendt ist mit 511 Punkten die Siegerin! Sie gewinnt die neue Küche und ihr Rezept kommt ins Maritim!“ Sie strahlt, Ehemann Norbert jubelt ihr laut zu.

Eine Vorliebe für Nudelsuppen hat Monika Wendt übrigens schon länger. Ihr Mann kann sich noch erinnern, was das allererste Gericht war, das sie für ihn zubereitet hat. Eine Fadennudelsuppe! Das war vor fast 40 Jahren. Sie erzählt: „Meine Mutti hat so was zu Hause nicht gekocht. Laut meinem Vati war Nudelsuppe nämlich kein richtiges Essen!“



Siegerin Monika Wendt (Mitte), Lieselotte Brüser (links) und Ursula Duchrow (rechts) mit MACO-Hausleiter Matthias Utermark, Volksstimme-Chefredakteur Alois Kösters, Ernährungswissenschaftlerin Maria Sohnus, Maritim-Chefkoch Wilfried Kluge, Stadtmanager Georg Bandarau moderierte Alois Kösters.

Fotos: Viktoria Kühne

Serie
Mein Rezept aus der Heimat

unterstützt von
MACO
Küchen & Elektro