



DAS WORT

MITTEILUNGEN DER KOLPINGSFAMILIE ESCHWEILER

Oktober/November 2014

Lfd. Nr. 602

Liebe Kolpingswestern und Kolpingbrüder,

der Herbst ist nicht nur das farbigste, sondern eindeutig auch das schillerndste jahreszeitliche Erlebnis im Garten. Am Herbst scheiden sich nicht nur die Geister, sondern vor allem die Gemüter. Er ist für den einen der keimende Vorwinterschmerz der Seele, der Frühling des Weltschmerzens. Für die anderen wirkt er wie eine Droge des Genusses und der Lebensfreude. Einschränkungslos kann den Herbst nur genießen, wer gelernt hat, auch ausschließlich den Augenblick zu leben.

Um Euch das Warten auf den nächsten hohen Feiertag, nämlich Weihnachten, zu verschönern, möchte ich Euch ein Rezept zum Kochen an die Hand geben. Bei dem einen oder anderen wachsen bestimmt im Garten einige der zum Rezept benötigten Zutaten:

Rezept: Kartoffel-Zucchini-Suppe mit Lachs

800 g Kartoffeln schälen und würfeln

1 große Zucchini

1 TL Thymian, Senf

1 Bund Lauchzwiebeln

wenig Chilipulver

1 Liter Hühnerbrühe

Lachs

Kartoffelwürfel, Lauchzwiebelringe und Zucchiniwürfel in der Brühe aufkochen und ca. 20 Minuten garen. Senf, Thymian zugeben, mit Chili abschmecken, pfeffern und salzen. Alles fein pürieren. Mit Sahne (oder Creme fraiche oder Cremefine) verfeinern, noch einmal mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, einen kleinen Schuss Limettensaft zugeben.

Den gewürfelten Lachs in die heiße Suppe heben und kurz ziehen lassen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit! Viel Spaß beim Kochen.

wünscht Euch

Eure

Rebecca Brandenburg