

Klostertsuppe mit Rum – mündlich überliefert

Ich war Küchenleiter in einem Altenheim und so kam es, dass eine Bewohnerin mich ansprach und fragte, ob ich nicht auch einmal die Klostertsuppe anbieten könne. Und auf die Frage, wann und wo sie von dieser Suppe gehört oder gar gegessen hatte, erklärte sie mir Folgendes: Sie war wegen einer OP in einem Flensburger Krankenhaus und dort gab es diese Klostertsuppe. Ich habe daraufhin den Kollegen angerufen, ihm den Wunsch der Bewohnerin erklärt und um das Rezept gebeten. Und hier ist es.

Originalton des Kollegen:

„Milch mit Saucenpulver abziehen, Rum hinein, Liaison dazu. Alles klar?“ – Ja, vielen Dank!

Unter Kollegen genügt diese Aussage, aber ich habe das Problem, für Nichtkenner die kleinen Mengen aufzuschreiben, oder wollen Sie sechzig Liter kochen?

Man nimmt so ungefähr, schätzungsweise, circa.:

Einen Liter Milch, kocht sie mit Zucker oder Süßmittel nach Geschmack und einer Prise Salz auf und, wenn man es besonders gut machen will, mit dem Inneren einer halben Vanilleschote.

40 bis 60 Gramm (nach Angabe des Herstellers) Vanillesaucenpulver – es darf schon etwas Besseres sein – werden mit Milch oder Wasser angerührt und die Milch abgezogen.

Wenn es nicht mehr kocht, kommt der Rum nach Geschmack dazu.

Etwas abkühlen und dann legieren. Die Legierung besteht aus zwei Eigelben und einem Becher Schlagsahne, die vorher kräftig verrührt wird.

Ganz wichtig: Jetzt nicht mehr kochen!