

Saure Pilzsuppe „Saure Schwamme“ aus dem Erzgebirge / Vogtland



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saure Schwamme ist die Bezeichnung für die **saure Pilzsuppe** aus dem Erzgebirge und dem Vogtland. Der leckere Pilzeintopf ist fester Bestandteil der traditionellen, regionalen Küche.

Viele erzgebirgische Kochrezepte sind im Verlauf der Geschichte vielfach verändert worden. Meist sind die Ursachen im Wandel der wirtschaftlichen Verhältnisse zu finden, aber auch Einflüsse der Siedler und Bergleute aus dem Ausland sind deutlich zu erkennen. Das Erzgebirge liegt immerhin an der Grenzen zu Tschechien.

Die Wurzeln der sauren Schwamme-Suppe gehen auf schwierige Zeiten zurück, in denen Not und Hunger auf der Tagesordnung standen. Meist waren nur einfache Zutaten vorhanden oder solche,

die erschwinglich waren. Die Hausfrau im Erzgebirge musste zwar mit wenig auskommen, war aber durchaus kreativ und ein Talent im Improvisieren: So entstand die zünftige, heute noch beliebte saure Pilzsuppe.

Für Suppen-Liebhaber haben wir vielseitige Suppen-Rezepte bei GekonntGekocht: Von Eintöpfen über gebundene und klare Suppen bis hin zu nationalen und regionalen Spezialitäten ist hier für jeden Geschmack etwas dabei.

Zutaten

- 1 l Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 kg Pilze frische, geputzte Waldpilze, (Nur kurz abgebraust) mundgerecht geschnitten (Selber gesammelt oder nach Marktangebot)
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- 1 - 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g Gewürzgurken, gewürfelt
- 1 El Mehl
- 2 El Weinessig
- 1 El frischer oder ½ Tl getrockneter Thymian Auszug von 2 Tl Kümmel Etwas Zucker nach eigenem Geschmack
- Etwas Butter für den Ansatz
- 3 El gehackte Petersilie
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck in einem ausreichend großen Suppentopf in Butter anschwitzen.

Schritt2

Zuerst die Zwiebelwürfel, dann die Pilze dazu geben, salzen, pfeffern mit Thymian würzen und das Mehl darüber sieben. Den Kümmel mit Wasser bedecken, aufkochen, 5 -10 min. ausziehen lassen, mit der Brühe und dem Weinessig (oder etwas von dem Gurkenwasser) zum Ansatz geben.

Schritt3

20 min. leise köcheln lassen, dann die Kartoffelwürfel und die Gurkenwürfel für weitere 10 min. dazu geben. Nachschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Saure Pilzsuppe „Saure Schwemme“: Küche im Erzgebirge

Althergebrachte Rezepte geraten vielerorts in Vergessenheit. Jedes Jahr gibt es neue innovative Kochtrends und Essen ist von Schnellebigkeit geprägt. Zum Glück gibt es aber noch Regionen, in denen althergebrachte Rezepte nicht verloren gehen und sich fortwährender Beliebtheit erfreuen. Hierzu gehört in jedem Fall das Erzgebirge.

Tradition und Essen sind im Erzgebirge noch eng miteinander verwoben. Hier sind alte Rezepte wie die „Saure Schwamme“, die Saure Pilzsuppe, von Generation zu Generation bewahrt und weitergegeben. Insbesondere das GekonntGekocht-Herz lässt dies höher schlagen, ist doch die **Sammlung altdeutscher Rezepte ein besonderes Anliegen** unseres Spitzenkochs Fritz Grundmann.

Wir sammeln und pflegen kontinuierlich Rezepte, die drohen, in Vergessenheit zu geraten. Daneben finden Sie bei uns eine große Auswahl regionaler Besonderheiten und Spezialitäten. Auch wenn viele heutzutage lieber italienisch, französisch oder asiatisch kochen, so ist es uns ein Anliegen, das **Kochherz auch wieder für die heimische Küche schlagen zu lassen.**

Ein Blick auf unseren großen Fundus zeigt: **Althergebracht, zünftig und gut bürgerlich** bedeutet alles andere als langweilig. Die althergebrachte Küche ist nicht nur lecker, sondern verwendet vor allem frische, regionale, heimische Lebensmittel. Wir wünschen viel Spaß beim Stöbern und Entdecken unserer Landesküche. Die althergebrachten Rezepte gibt es oftmals auch modern überarbeitet und gekonnt interpretiert.

Rezeptart: Deutsche Küche, Eintöpfe, National / Regional, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte, Suppen
Tags: bodenständig, bürgerlich, hausgemacht, regional, traditionell, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saure-pilzsuppe/>