

Suppen

LIRUM LARUM LÖFFELSTIEL

Lirum, larum, Löffelstiel. Kein Meisterkoch vom Himmel fiel. Darum aufgepasst und mitgemacht, was unsere Köche sich ausgedacht, sich ausgedacht.

Lirum, larum, Löffelstiel. Wer hier mitkocht, der kann bald viel. Ich bin der Franz Löffelstiel. Viel Spaß bei unserem Küchenspiel, bei unserem Küchenspiel.

„Grüß Gott, Heidi.

- Grüß Gott, Franz.

- Hallo, Axel.

- Hallo, Franz.

- Guten Tag, Doris.

- Guten Tag, Herr Löffelstiel.

- Ich kriege das Ding nicht zu.

- Und heute geht es um Kraftbrühe, Linsensuppe mit Würstchen, Erbsensuppe, Tomatensuppe, Spargelcremesuppe.

- Hmm, das schmeckt.

- Von deinem „Hmm“ wirst du auch nicht satt. Los, komm wir fangen an.

- Was soll ich zuerst machen?

- Höhere Mathematik. Was ist das?

- Ich bin doch nicht doof. Das ist ein Messbecher.

- Dann weißt du bestimmt auch wie viel da reingeht?

- Tausend ccm.

- Bitte wie?

- Was?

- Kubikzentimeter. Das ist nach Adam Riese ein Liter

- Ach so.

- Und wie viel brauchen wir?

- Moment, Moment doch mal. Zwei Liter.

- Also zwei Mal der Topf voll.

- So viel Wasser für Kraftbrühe?

- Na, da kommt doch noch was dazu. Kannst du schon mal das Fleisch und die Knochen waschen. Aber kalt. Also, *das Wasser wird mit dem Fleisch und den Knochen kalt aufgesetzt.*

- Warum?

- Das ist nämlich so. Wenn wir das Fleisch und die Knochen in kaltem Wasser aufsetzen, bleiben die Fleischporen offen und der Fleischsaft macht die Brühe kräftig. Das Ganze muss jetzt eine Stunde kochen. Dann kommt der Rest dazu.

- Ritsche ratsche, ich wetze das Messer!

- Oh, Franz, was machst du denn da?

- Weil es so stumpf ist und scharf geht es besser. Mal sehen. Scharf wie eine Rasierklinge. Gut geschärft ist halb geschlachtet. Es geht nichts über eine schöne Hühnerbrühe.

- Er ist verrückt geworden.

- Scharf oder nicht scharf, das ist hier die Frage. So, du süßes kleines Hühnerkeulchen. Jetzt sieht die Sache schon ganz anders aus. Hör schon auf, ich kann keine Tränen sehen. Hmm, na

ob das wohl heiß genug ist? Probieren geht immer über studieren. Ich komme mir vor wie ein Feuerschlucker. Und du lachst noch darüber, du dummes Huhn. Was hier komisch ist oder nicht, bestimme ich. Na warte. Und bist du nicht willig, so brauche ich Gewalt.

- Hör doch auf zu heulen. Das schafft der Franz doch nie mit dem Huhn. Den kenn ich doch.

- Deshalb heule ich ja gar nicht. Aber hier die Zwiebeln für die Kraftbrühe.

- Ja, und hier der Speck für die Linsen. Es ist auch gar nicht so einfach. Man muss verdammt aufpassen, dass man sich nicht schneidet und ich heule auch nicht.

- Wann habt ihr die Linsen eingeweicht?

- Gestern, wie du gesagt hast. Linsen weicht die echte Hausfrau einen Tag vorher ein, damit sie schneller, damit sie vorquellen und schneller weich werden.

- Für ein halbes Pfund Linsen nimmt man anderthalb Liter Wasser. Zufrieden, Chefin?

- Ist ja ein ganzer Vortrag. So, nun müssen die Linsen eine Stunde vor sich hin brodeln.

- Also diese Zwiebeln, die haben es wirklich in sich. Nicht nur, dass ich heulen muss wie ein Schlosshund aber den Geruch, den kriege ich nicht wieder weg, sicher.

- Du, da gibt's einen ganz alten Trick. Du nimmst ein Stück Seife, dann wäschst du es mit kaltem Wasser ab und dann nochmal mit warm. Dann merkst du überhaupt nichts mehr davon.

- Was? Gleich zweimal?

- Und damit du sie dir nicht gleich viermal waschen musst, kannst du auch noch das Suppengrün putzen. Das hat nämlich auch seinen aromatischen Duft.

- Ich weiß schon. Die Kleinen sind immer die Doofen.

- Was sagt ihr denn dazu? Das ist doch wohl eine glatte Unverschämtheit! Ruft doch da eben ein Zuschauer an und beschwert sich über mich. So etwas könne man auf keinen Fall im Fernsehen zeigen. Dabei hat der keine Ahnung, dass ich Angst habe, ein Huhn zu schlachten. Lasst Blumen sprechen. Im Dunkeln ist gut munkeln. Da sieht man nicht, wie ich zittere. Hoffentlich tut mir keiner was. Naja, Angriff ist immer die beste Verteidigung. Huhn, wo bist du, Huhn? Nein. Nein. Das kann doch alles nicht wahr sein. Alles feucht, alles nass. Meine schöne Suppe.

- Habe ich nicht gesagt? Der Franz schafft es doch nie.

- Komisch. Kartoffeln in die Linsensuppe. Weshalb eigentlich, Doris?

- Also weißt du? Das habe ich schon vorher im Kochbuch gelesen. Kartoffeln machen nämlich die Suppe erst richtig sämig. Du, ich glaube, es ist jetzt so weit. Kannst es rein tun.

- Jetzt weiß ich wirklich nicht mehr weiter. Was soll nun wo rein?

- Das ist doch ganz einfach, Junge. Das Bündel kommt in die Brühe und das kleingeschnittene Suppengrün kommt in die Linsensuppe.

- Die Linsensuppe.

- Ah, Moment mal. Jetzt kommen natürlich auch die Zwiebeln dazu.

- Hmm, es riecht ja dufte. Also langsam kriege ich Hunger.

- Riecht gut, Franz, nicht? Also, *Würstchen werden kleingeschnitten*. Wie weit bist du?

- Gleich fertig.

- Das sehe ich. Axel, sind das die ganzen zwei Paar?

- Ja, vielleicht, vielleicht sind sie etwas geschrumpft.

- Ab in dem Topf, sonst schrumpfen sie noch mehr.

- Ich kenne Leute, die tun noch ein bisschen Essig in die Linsen?

- Ach du, Doris, komm mal hier. Ich glaube die Zwiebeln und der Speck sind jetzt gut.

- Hast du zu viel Margarine reingetan?

- Ne, ein Esslöffel.

- Also ich glaube, die könnten noch ein bisschen brauner werden.“

Linsensuppe.

Vorbereitung am Abend vorher. Ein halbes Pfund Linsen in ein Liter Wasser einweichen.

- Wozu denn das?
- Damit sie richtig aufquellen. Mit demselben Wasser müssen sie am nächsten Tag auf kleiner Hitze kochen. Nach einer Stunde kommen die kleingeschnittenen rohen Kartoffeln dazu und das Suppengrün. Auch kleingeschnitten. Würstchenscheiben kommen auch hinein. Passen ganz prima dazu! Axel, nicht zu viel kosten! Die kommen auch in die Suppe. Speck wird in Würfel geschnitten, Zwiebel auch.
- Ich tue schon mal die Würstchen ran.
- Beides wird dann in der Pfanne angebrannt und kommt kurz vor dem Essen in die Linsensuppe.

„Höchst noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

- Sei doch nicht so gierig. Das kommt doch noch.
- Schmeckt doch schon ganz gut.
- Bring mal die Brühe. Die muss durch ein Sieb in einen anderen Topf gegossen werden.
- In einen anderen Topf gegossen.
- Vorsicht, heiß und fettig!“

VORSICHT

Achtung, Gefahr! Verbrennungen durch heiße Brühe sind sehr gefährlich und schmerzhaft. Also alles gut vorbereiten.

- Suppengrün, Fleisch und Knochen rausnehmen. Dann die Brühe vorsichtig durch ein Sieb gießen. Damit nichts spritzt.
- Handschuhe als Topflappen sehen nur hübsch aus. Solltet ihr wohl lieber nicht benutzen. Meistens sind sie aus einem dünnen Gewebe mit Schaumgummi gefüttert.
- Falls die Brühe doch mal überschwappt, läuft sie durch die Handschuhe durch und verursacht Verbrennungen.
- So schnell kann man die Handschuhe gar nicht ausziehen. Topflappen könnte man schnell wegwerfen.

„Warum wird die Brühe eigentlich durch ein Sieb gegossen?

- Weil sonst die Knochensplitter drin bleiben.
- Was geschieht mit dem Fleisch?
- Das schneidest du in Würfel und dann kommt es zurück in die Brühe.
- Da fehlt noch etwas Salz.
- Für mich schön viel Fleisch. Meine Mutter macht doch immer noch Nudeln an die Brühe.
- Aus Brühe kannst du alle möglichen Suppen machen. Zum Beispiel...
- Tomatensuppe.
- Kartoffelsuppe.
- Nudelsuppe.
- Gemüsesuppe.“

Kraft- oder Fleischbrühe.

- *Dazu brauchen wir 250g durchwachsenes Fleisch, zwei Markknochen, zwei Liter Wasser, Suppengrün, Salz, Petersilie und eine Zwiebel. Knochen und Fleisch waschen und dann mit kaltem Wasser aufsetzen. Mit kaltem, damit sich die Poren nicht schließen. Der Saft soll ja in die Brühe. Eine Stunde vor sich hin kochen lassen, dann abschäumen.*

- *Was ist denn das?*

- *Na ja, wir müssen den Schaum abschöpfen, damit die Brühe nicht so trübe wird. Die zerschnittene Zwiebel dazu und das geputzte Suppengrün. Das müsst ihr vorher wieder ein bisschen zusammenbinden, dann verkocht es nicht so und du kannst es hinterher besser rausfischen, wenn ihr es zu einer Suppeneinlage schneiden wollt. Jetzt kommt Salz dazu. Ein Teelöffel voll. Wenn das Ganze noch eine Stunde gekocht hat, nehmt ihr Suppengrün und Fleisch heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb.*

- *Vorsicht, heiß!*

- *Fleisch und Suppengrün klein schneiden und dann die Fleischbrühe drüber. Hmm, das ist was für Axel.*

- *Moment, die Petersilie muss noch drüber.*

„Aber ran an den Futtertrog.

- Sag mal, kannst du nicht warten, bis alle soweit sind?

- Es ist mir doch egal, ich habe Hunger.

- Aber Axel, was sollen denn die Zuschauer von dir denken?

- Ach so. Na ja.

- Ja, ja, nicht nur das Kochen, auch das Essen will gelernt sein.“

„Guten Tag.

- Guten Tag, die Damen. Wünschen die Damen zu speisen?

- Mami, Ratti hat Hunger.

- Ja, kleines Rättchen. Du bekommst auch gleich was.

- Ja, bitte.

- Bitte sehr. Wenn den Damen vielleicht dieser Tisch recht ist.

- Ja.

- Darf ich?

- Die Speisekarte kommt gleich.

- Na, komm mal her, Rättchen. Jetzt kriegst du erstmal ein Stück Zucker. Komm. Oder willst du lieber ein Stück Fleisch, ja? Na komm mal her, bist so lange gelaufen!

- Bitte sehr. Darf ich die Damen vielleicht darauf aufmerksam machen, dass Hunde hier nicht erwünscht sind. Dafür haben wir einen Extraraum.

- Dieser Idiot!

- Du mit deiner ewigen Anmalerei.

- Guten Tag. Möchten die Herrschaften etwas trinken?

- Für mich ein Bier.

- Dürfte ich vielleicht zuerst einmal die Dame fragen?

- Bitte für mich einen Saft.

- Gerne.“

Man nehme den Löffel.

- *Man nehme den Löffel.*

- *Elegant in die Hand*

- *Elegant in die Hand.*
- *Tauche ihn sanft in die Suppe, sanft in die Suppe, kleiner Abstand vom Rand.*
- *Vom Teller zum Körper*
- *Mehr Ellipse als Kreis.*
- *Schlürfen ganz streng verboten.*
- *Höchstens heimlich und leise.*
- *Und wer mit dem Arm bis zum Ellbogen (Pfui!) seinen Teller umfasst, das ist ebenso unfein wie Eile und Hass.*
- *Man nehme den Löffel.*
- *Den Löffel.*
- *Elegant in die Hand.*
- *In die Hand.*
- *Tauche ihn sanft in die Suppe, kleiner Abstand vom Rand.*
- *Und es gilt als unmöglich, wer den Teller ableckt und man darf niemals hören, wie gut es uns schmeckt, wie gut es uns schmeckt.*
- *Wie gut es uns schmeckt.*

Natürlich gibt es auch noch viele andere Suppenrezepte, die wir euch leider nicht vorführen können.

- Vor allen Dingen unterscheidet man zwischen klaren und gebundenen Suppen.
- Gebundene Suppen. Was sind denn das?
- Das sind Suppen, die mit Fett und mit Mehl gebunden werden.
- Sie sind, sie sind cremig und die klaren sind klar.
- Capito. Ach du, bald, bald habe ich was vergessen. Da habe ich noch was mitgebracht. Drei Suppen. Sie sind billig und schnell zu machen.
- Sie schmecken aber meistens nicht so gut.
- Aber die kann man doch noch veredeln. Davon steht auch noch was in unserem Kochbuch. Außerdem hat ja nicht jeder zwei bis drei Stunden Zeit, sich eine Suppe zu kochen. Doris, rechts oder links?
- Rechts.
- Eine Tomatensuppe mit Rabattmarken.
- Danke schön.
- Heidi, rechts oder links?
- Auch rechts.
- Es ist gemein. Eine Spargelcremesuppe. Die wollte ich eigentlich haben.
- Ausgelost ist ausgelost.
- Und welche hast du?
- Erbsensuppe mit Schinken. Daraus kann man auch noch was machen.
- Mensch, sind die ganz einfach zu kochen. Zuerst macht man alles nach Vorschrift. Und dann rückst du mit deinen geheimnisvollen Veredelungskünsten raus.
- Also Franz, wenn du dem Huhn nur eine einzige Feder krümmst, kriegst du es mit mir zu tun.
- In ein, zwei Stunden bist du gar, dann schmeckt die Suppe wunderbar, wunderbar, wunderbar, wunderbar, wunderbar, wunderbar.
- Aber wer wird denn gleich weinen? Da lachen ja die Hühner. War ja nicht so gemeint. Ich kann weder einer Fliege noch einem Huhn etwas zuleide tun.
- Dein Glück, Franz.

- So, jetzt geht's los. Heidi, deine Spargelcremesuppe wird jetzt mit den raffiniertesten Tricks à la Axel veredelt.
- Nun bin ich aber gespannt, großer Meister.
- Was kommt zuerst rein?
- Ein Ei. Wir brauchen aber nur das Eigelb. Und drei Esslöffel Dosenmilch. Eins, zwei, drei. Dann wird das Ganze geschlagen. So, jetzt kommt das Ganze in die Suppe. Aber nicht wenn es kocht. Sonst wird die Suppe grieselig.
- Das Publikum lauscht der Stimme des Meisters und bewundert sein Wissen.
- Und nun zu dir.
- Ja, bitte hilf mir, dass meine Suppe auch etwas wird.
- Stets zu Diensten, gnädige Frau. Teller.
- Teller.
- In deine Tomatensuppe kommen zwei Esslöffel saure Sahne und etwas Schnittlauch.
- Schnittlauch.
- Bitte schön.
- Danke, großer Meister.“

Spargelcremesuppe.

Da braucht ihr euch wirklich nur nach der Kochanweisung zu richten. Den Inhalt der Tüte schüttet ihr in ein Liter lauwarmes Wasser und rührt dabei. Nach dem Aufkochen muss unsere Suppe noch acht Minuten bei schwacher Hitze kochen.

- Inzwischen schlagt ihr ein Ei auf und trennt es. Zu dem Eigelb kommen drei Esslöffel Dosenmilch. Das wird jetzt verquirlt. Wenn die Suppe lange genug gekocht hat, zieht ihr den Topf von der Platte.

- Es ist ja klar, sonst gerinnt das Eigelb.

- Hm, und gebt es hinein. Das ist schon die ganze Veredelung. Fertig!

Und nun zur Tomatensuppe. Da kommen erstmal zwei Esslöffel saure Sahne hinein, umrühren und nach dem Auffüllen etwas Schnittlauch dazu.

- Hmm, es riecht ja duftig.

- Schmeckt auch so.

Für meine Erbsensuppe habe ich Toastwürfel vorbereitet. Die kommen jetzt darüber. Wer da keinen Appetit bekommt, ist selber schuld.

„Bravo, du Suppenveredelungskünstler!

- Danke, die Damen. Ich bin Applaus gewöhnt. Guten Appetit.“

Natürlich könnt ihr so eine schnelle Suppe auch aus der Büchse machen, zum Beispiel Hühnersuppe. Die veredelt ihr mit geschnittenen Tomaten. Aufkochen lassen und zum Schluss gehackte Petersilie drüber.

Oder wie wär's mit tiefgekühltem Suppengemüse? Zuerst in einem Liter Wasser zwei Brühwürfel auflösen. Dann das Gemüse dazu. 60 g Suppennudeln rein. 15 Minuten leicht kochen lassen. Schmeckt auch prima.

Lirum, larum, Löffelstiel. Wer hier mitmacht, der kann bald viel. D'rums geht mit Schwung und Freude dran und fangt dann selber mit kochen an, selber mit kochen an.

Lirum, larum, Löffelstiel. Tschüss. Bis zum nächsten Küchenspiel, zum nächsten Lirum, larum, Löffelstiel. Tschüss. Bis zum nächsten Küchenspiel. Bis zum nächsten Küchenspiel. Bis

zum nächsten Kinderkochkurs. Lirum, larum, Löffelstiel. Bis zum nächsten Küchenspiel. Bis zum nächsten Küchenspiel. Bis zum nächsten Kinderkochkurs. Lirum, larum, Löffelstiel. Lirum, larum, Löffelstiel. Lirum, larum, Löffelstiel.

ES KOCHTEN UND SPIELTEN

DORIS

DANIELA KÖHNKE

HEIDI

KERSTIN VON KOSS

AXEL

CHRISTOPH GRIES

SPRECHER DER TRICKFIGUR

GERD DUWNER

U.A.

IDEE UND DREHBUCH

INGEBORG BECKER

FERNSEHBEARBEITUNG

FRANZ-JOSEF KOCH

MUSIK

NORBERT SCHULTZE

KAMERA

PETER ZELLER

DETLEF BERGSCHMIDT

DEKORATION

MANFRED SCHULZE

TON

EDUARD KESSEL

REGIE-ASSISTENZ

HEIDI RAMLOW

SCHNITT

URSULA MAI

AUFNAHMELEITUNG

EGON MORITZ

FACHBERATUNG

HELMUT WOHLRAB

KOSTÜME

HELGA CHITRALLA

TRICK

STUDIO FÜR TRICK UND ANIMATION

DAMEROW WIESBADEN

ZEICHNER

SIEGFRIED ZGODDA

HANS ZEMANN

PRODUKTIONSLEITUNG

LUISE DOERING

REDAKTION
ALICE AMMERMAN
REGIE
WOLFGANG TEICHERT
HERGESTELLT IM STUDIO HAMBURG
EINE PRODUKTION DES ZDF

Transkription: Ariane Fénart