

# Baselbieter Biersuppe

## gekocht von Annemarie Emmenegger



Annemarie Emmenegger

Von ihrer Herkunft her ist Annemarie Emmenegger Luzernerin, im Herzen jedoch schon lange eine Baslerin. «Ich fühle mich hier einfach wohl», sagt sie. Den grössten Teil ihres Lebens verbrachte sie in den Kantonen Basel-Stadt und Basel-Land. Hier lebte die gelernte Damenschneiderin mit ihrem Mann und zog einen Sohn und zwei Töchter gross.

Als ältestes Kind einer Landhebamme und eines Bauern musste Annemarie schon zu Hause mithelfen und das Kochen übernehmen, wenn die Mutter mal wieder bei einer Wöchnerin war. «Am liebsten koche ich einfache, gutbürgerliche Gerichte aus frischen, regionalen Zutaten», sagt Annemarie Emmenegger. Zwar hat sie einmal einen Thaikochkurs besucht, doch die italienische und die schweizerische Küche schmecken ihr besser. «Ich koche auch heute noch jeden Tag und probiere sehr gerne neue Rezepte aus», sagt sie.

Ein Rezept, das Annemarie Emmenegger erst kürzlich entdeckt und sofort nachgekocht hat, ist jenes für die Baselbieter Biersuppe. Ihr Fazit: «Eine unkomplizierte Suppe, die man gut an einem kühlen Sommerabend auf-tischen kann – als Hauptgang oder als Vorspeise, um die Wartezeit zu überbrücken, bis die Grillwurst gar ist. Als Getränke zur Wurst reicht man natürlich von dem gleichen Bier, das für die Suppe verwendet wurde.

Bier hat in den beiden Basel eine lange Tradition. Schon 1490 beschäftigten sich die Ratsherren mit den «Byer»-Verhältnissen in der Stadt und dem sogenannten Ohmgeld, einer Alkoholsteuer, die auf Bier und Wein erhoben wurde. Zwar gibt es aus der damaligen Zeit keine Dokumente zu Brauereien, doch wird in alten Schriften der Brauer Hans Dietmoring erwähnt. Bevor es die Brauereien gab, wie wir sie heute kennen, stellten nur die Klöster im grossen Stil Bier her. Gleichzeitig war es aber üblich, dass jeder Haushalt Bier für den Eigenbedarf braute. Dies war, wie das Brotbacken und Wäschewaschen, Frauenarbeit.

### Zutaten für 4 Personen

- 4 EL Bratbutter
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 Zwiebeln, eine fein gewürfelt und eine in feine Ringe geschnitten
- 150 g Bauchspeck, gewürfelt
- 3 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 ½ dl Bier
- 7 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 50 g Weissmehl
- 1 EL Paprikapulver, edelsüss
- 30 g Bratspeck, in feine Streifen geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 40 g Bergkäse, gerieben



### Zubereitung

Für die Suppe 2 EL Bratbutter in eine grosse Pfanne geben. Die gewürfelte Zwiebel, den Knoblauch, den Bauchspeck und die Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Mit dem Bier ablöschen und mit der Gemüsebouillon aufgiessen. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Suppe pürieren. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben und nochmals pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss nach Geschmack würzen. Das Mehl mit dem Paprikapulver in eine Schüssel geben.

Die Zwiebelringe in der Mehlmischung wenden. Aus der Schüssel nehmen und das überschüssige Mehl vorsichtig abklopfen. 2 EL Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebelringe dazugeben und knusprig braten. Sind die Ringe goldbraun, sie aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Dann die Bratspeckstreifen in der Pfanne anbraten und zusammen mit dem Bergkäse in die vorgewärmten Teller verteilen. Die heisse Suppe dazugliessen und mit den Röstzwiebeln dekorieren.