



Rezepte aus der Region



Rezeptvorschlag (5 Personen)

ZUTATEN:

- 700 g** Backen- und Bauchfleisch mit Schwarte
- 300 g** Herz und Zunge vom Schwein
- 100 g** mageres Rindfleisch
- Suppengemüse (z.B. Karotten, Sellerie, Lauch)
- 750 ml** kräftige Brühe
- 100 g** Gramm Hafergrütze
- Gewürze

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch in der mit Suppengemüse angereicherten Brühe kochen, wolfen, dann in der Brühe die Hafergrütze kochen. Alles vermischen, das Ganze gut eine Stunde kochen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Muskat verfeinern. Mit Worcestersauce abschmecken.

Was ist das für ein Brei?

Herz, Leber, Zunge, Backe, Pfötchen - all dies wird gewolft und schwimmt mit Hafergrütze in einer Brühe. Ob das wohl schmeckt?

Das Stopsel ist ein traditionelles Wintergericht aus dem Osnabrücker Land, hat allerdings in ganz Deutschland Verwandte, die „Knipp“, „Grützwurst“ oder „Weckewerk“ heißen. Wer deftiges Essen mag, kann diese Spezialität vor allem zur Schlachtzeit im Herbst und Winter genießen. Viele Fleischerien in Osnabrück und Umgebung bieten zur kalten Jahreszeit Stopsel am Stück an. Es wird in der Pfanne unter Rühren erhitzt und nimmt dabei eine breiige Konsistenz an.



Passionierte Köchinnen und Köche legen selbst Hand an und sind relativ frei in der Wahl ihrer Mittel. Denn ein standardisiertes Stopsel-Rezept gibt es nicht. In der Regel werden die oben genannten Zutaten - oder ausgewählte Bestandteile - mit Suppengemüse fein gewolft, erhitzt und mit Hafergrütze zu einem Wurstbrei verarbeitet. Dazu serviert man (Pell-)Kartoffeln, Gewürzgurken oder Rote Bete. Zum Abschmecken werden unterschiedlichste Zutaten wie Essig, Weißwein, Senf oder Zucker empfohlen. | FK