

Gräupchen kitzeln Gaumen der Jury am besten

Cornelia Griese und ihre Kolleginnen haben sich mit ihrem erzgebirgischen Löffelgericht gegen acht Mitkonkurrenten behauptet

VON LIANE MAINKA

Hohenstein-Ernstthal. Gräupchen haben den Wettbewerb um den „Maysterkoch“ gewonnen und die Gaumen der 26-köpfigen Jury am besten gekitzelt. Damit hat das Haus am Sachsenring mit Inhaberin Cornelia Griese acht Mitbewerber beim Batzendorfer Grand Prix der Erzgebirgsköche hinter sich gelassen. Während die Sieger 847 Punkte verbuchen konnten, schaffte der Versorgungszug der Feuerwehr mit seiner Gulaschsuppe bei 837 Punkten den Platz 2, gefolgt von der „Schlemmeroase“ des Hot-Badelandes auf dem dritten Platz mit der Schwammesuppe, die 814 Punkte einbrachte.

Die Jury hatte auf ihrem Verkostungsplan außerdem Kartoffelsuppe und Linsen, jeweils in zwei verschiedenen Ausführungen, Brotsuppe und Flecke. Während sich am Freitagabend die Jury des ausrichtenden Fremdenverkehrsvereins durch das geforderte erzgebirgische Löffelgericht à la „Buschgespenst“



Renate Dost, Cornelia Griese und Ivonne Bistrev (von rechts) vom Haus am Sachsenring haben sich den Titel „Maysterkoch“ geholt. Damit musste Vorgänger Uwe Semmler den Wanderpokal abgeben. –FOTO: ANDREAS KRETSCHEL

von Karl May kostete und unter anderem Geruch, Farbe und Geschmack bewertete, hatte Cornelia Griese anderes zu tun. In Arbeitskluft steckend war sie beim Vorrichten künftiger Pensionszimmer an-

zutreffen, die bald fertig sein sollen. Mit dem Wettbewerb habe sie sich erst einen Tag vorher beschäftigen können. Alle, die sie gefragt habe, hätten zwar den Roman „Das Buschgespenst“ gelesen, aber auf die Frage

nach dort vorkommenden Gerichten keine Auskunft geben können. So musste sie erst noch im Karl-May-Haus auf Suche gehen, um sich dann schließlich für die Gräupchensuppe zu entscheiden.

REZEPT

Gräupchensuppe

Die neue „Maysterköchin“ Cornelia Griese verriet exklusiv für „Freie Presse“ ihr Siegerrezept. Für vier Personen werden benötigt: eine Tüte Perlgräupen (250 Gramm), ein Markknochen, 200 Gramm Rindfleisch, vier bis fünf mittlere Kartoffeln, drei große Möhren, ein Kohlrabi mittlerer Größe, Salz, Pfeffer und Vegeta-Würzmischung.

Markknochen, Rindfleisch mit Suppengrün kochen. Rindfleisch klein schneiden. In der Brühe die Gräupchen kochen. „Das sei eben die Kunst: nicht zu weich, und nicht zu hart“, empfiehlt Griese, die angegebenen anderthalb Stunden laut Packung seien auf jeden Fall zu viel. Zerkleinerte Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi nach Gefühl zugeben, würzen und abschmecken.