Gründonnerstagssuppe

Gründonnerstagssuppe, - *von Anita Maas, Apothekerin*

Schon lange bevor Ostern ein christliches Fest zur Auferstehung Jesu geworden ist, hat das Volk den Einzug des Frühlings gefeiert. Zur Frühjahrstag- und Nachtgleiche am 21. März wurden die Osterfeuer angezündet und mit Tänzen und Liedern die Erdgöttin geweckt. Nach einem langen, kahlen Winter sprossen nun überall die ersten grünen Spitzen hervor. Dieses erste Grün enthält die ganze Kraft der einschießenden Säfte. Aus 9 Kräutern wurde die traditionelle Gründonnerstagssuppe bereitet, der eine große reinigende Heilkraft zugeschrieben wird. Das lange, damals unfreiwillige Fasten, wurde mit einer vitalisierenden Kräutersuppe gebrochen. Heute weiß man, dass gerade im Wildgemüse besonders viele Mineralien und Vitamine enthalten sind. Da kommt kein Salatkopf aus dem Treibhaus mit! Besonders schmackhaft sind die jungen Triebe von Brennessel, Giersch, Vogelmiere, Gänseblümchen, Löwenzahn, Wegerich, Sauerampfer, Bärlauch und Taubnessel. Da heißt es dann „Ach, du grüne Neune!“.

Zutaten:

- 2 handvoll klein geschnittene Kräuter (s.o.)
- 2 Teel. Mehl
- 2 Tassen Milch
- ½ Knoblauchzehe
- Muskat,
- Salz
- 1 Eßl. Butter
- 1 Teel. Zitronensaft
- 1 Teel. Parmesankäse, gerieben

Aus Butter, Mehl und Milch eine Mehlschwitze anrühren, kleingehackte Kräuter dazugeben, mit Gewürzen abschmecken und Parmesan bestreuen.

Dazu passt Knoblauchbrot.

Inhalte mit freundlicher Unterstützung von
Anita Maas, Apothekerin
Am Weißen Fels 4
66663 Merzig
Anita.Maas@t-online.de
gepostet: Mon, 14 Feb 2005 21:10:51 +0100

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/g/gruendonnerstagssuppe/home.html

ein Service von www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED