

Mecklenburg

Mecklenburg – ein dünn besiedeltes Bauernland mit intakter Natur und über tausend herrenlosen Gutshäusern. Doch in den letzten Jahren ziehen immer mehr junge Familien von der Stadt aufs Land. So hat auch das Gutshaus von Alt Kentzlin neue Eigentümer gefunden: Familie von Waldthausen hat Berlin verlassen und saniert das alte Anwesen. Friedrich von Waldthausen, Architekt für Denkmalpflege, legt dabei großen Wert auf die originalgetreue Restauration. Dafür nimmt seine Familie auch manche Unbequemlichkeit in Kauf: Auf eine funktionierende Küche musste Ehefrau Charlotte lange warten, doch sie nimmt das gelassen. Der Herbst beschert den Waldthausens eine reiche Apfelernte. Ideal für den Schlupfkuchen, einen typischen Apfelkuchen der Region. Überhaupt ist Obst eine zentrale Zutat in der mecklenburgischen Küche, auch in Verbindung mit Fleisch. Das bekannteste deftig-süße Gericht ist der Mecklenburger Rippenbraten, der mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllt wird. Die Familie ist auch wegen der Seen ins mecklenburgische Land gekommen. Auf dem Kummerower See begehen die begeisterten Segler Friedrich und Charlotte von Waldthausen ihren Hochzeitstag. Zur Feier des Tages gibt es fangfrische, in Seewasser gekochte Flusskrebse. Der Architekt engagiert sich auch in der Stiftung Kulturerbe, die verfallende Gutshäuser notsichert. Nach einem Einsatz am Schloss Remplin werden die ehrenamtlichen Helfer von Familie von Waldthausen zu Wildgulasch und Steckrübengemüse eingeladen. (Text: arte)

Holunderbeersuppe mit Grießklößchen

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Holunderbeeren (alternativ: 1 l 100-prozentiger Holundersaft),
500 ml Wasser,
1 Zimtstange,
2 Nelken,
geriebene Schale einer Zitrone,
120 g Zucker,
500 ml Apfelsaft,
300 g geschälte Äpfel,
20 g Stärke,
125 g Weizengrieß,
250 ml Milch,
20 g Butter,
2 Eier,
Salz

Zubereitung:

Beeren, Zimtstange, Nelken, Zitronenschale und 100 g Zucker 30 min in Wasser köcheln lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, mit dem Apfelsaft erneut erhitzen. Stärke einrühren und Apfelspalten dazugeben.

Für die Klöße Milch, Butter und 20 g Zucker erhitzen. Grieß einrühren bis die Masse fest ist. Abkühlen, Eier unterrühren und Klöße formen. In Salzwasser garen bis sie auftauchen. Abschöpfen und mit der Suppe servieren.

Guten Appetit!

Quelle: Arte-Magazin 6/2014