

## Die Römersuppe

### Kochten die Römer auch Suppe?

#### Spezieller Abschluss

Wir hatten in der Schule schon seit einiger Zeit das Thema Römer. Es war ein interessantes aber auch schwieriges Thema. Wir wollten es auf eine spezielle Art abschliessen. Und zwar, indem wir eine römische Suppe kochten. Unser Lehrer hat uns ein Rezept besorgt, das Forscher aus den Überresten einer Suppenkruste an einem echten römischen Kochtopf gefunden hatten.

Zuerst planten wir natürlich das Kochen in richtigen Blechkesseln im Freien. Das Wetter über die Wintertage machte uns immer einen Stich durch die Rechnung. Weil wir aber von Durchführung unseres Vorhabens nicht abzubringen waren, kochten wie die Suppe im Schulzimmer.

Jeder brachte einen Teil der Zutaten: (für ca. 8 Personen)

3 gehackte Knoblauchzehen

2 gehackte Zwiebeln

200 g in Würfel geschnittener Speck

200 g in Würfel geschnittenes Rindfleisch (od. Poulet)

300 g geschroteter Saatweizen

3 l Wasser

1-2 Stücke Suppengemüse (Lauch od. Bohnen)

1 Esslöffel Salz

1/2 Esslöffel schwarzer Pfeffer

(Für zu Hause können die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in die Pfanne gegeben werden.) Kochzeit auf offenem Feuer ca. 45 Minuten.

Bei Flüssigkeitsverlust am Schluss Wasser nachgiessen.

Jetzt konnten wir beginnen. Es gab für jeden etwas zu planen, schneiden, einstreuen, rühren, abschmecken und aufzuräumen.

Für mohamedanische Schüler kochten wir einen Teil ohne Schweinefleisch.

Klasse 6e, H. Keller, Primarschule Mettlen

Impressionen

