

# Ammerländer Mockturtle

Die Oldenburger behaupten, sie heiße in Wirklichkeit Oldenburger Mockturtle. Wie dem auch sei, das sollen natürlich die Niedersachsen unter sich ausmachen. die

Ammerländer/Oldenburger Mockturtle schmeckt wie Schildkrötensuppe ist aber keine. Es handelt sich um eine Fleischbrühe aus Kalbskopf mit Kalbszunge, Fleisch- und Geflügelklößchen als Einlage.

Dass diese Suppe gerade selten vorkommt in der Ursprungsregion wäre tatsächlich absurd. Es gibt mindestens 6 Unternehmen, die sie produzieren und in die Konserve packen. Und natürlich, was uns hier natürlich mehr interessiert, wird sie privat und in der Gastronomie angeboten. Sie gehört auch zu den anerkannten regionalen Spezialitäten. Und ob sie nun nach Schildkrötensuppe schmeckt oder nicht, ist eigentlich nicht wirklich wichtig, weil es wohl glücklicherweise kaum Menschen gibt, die wissen, wie Schildkrötensuppe wirklich schmeckt.

Als aber Schildkrötensuppe unter Feinschmeckern früherer Zeiten hei begehrt war, kam diesen Schmeckleckern damals weniger Greenpeace oder Foodwatch oder der NABU oder so dazwischen. Nein, Napoleon hat seinen Feinschmeckern den Appetit verdorben. Durch dessen Kontinentalsperre, mit der er England niederzwingen wollte, war an das exotische Fleisch für die Suppe nicht mehr dranzukommen.

Das war die Geburtsstunde der Ammerländer Mockturtle: Die Köchin eines Großgrundbesitzers in der Nähe von Cloppenburg machte sich dran, einen Ersatz zu kreieren und schaffte tatsächlich eine Brühe, die dem Original sehr nahe kam. Und weil die Engländer irgendwie Schuld waren . was legen die sich auch mit Napoleon an, wurde der Name aus dem englischen .to mock. (nachmachen) und .turtle. (Schildkröte) gebildet.

Wie aber macht man so eine Schildkrötensuppe nach.

Man braucht dafür . Kalbskopf (wo herkriegen in Nach-BSE-Zeiten. Nehmen Sie also ordentlich Kalbsfleisch statt Kopf), 80 g roher Schinken, 1 Bund Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Mhre, 1 Stück Sellerie, 50 g Butter, 30g Mehl, 1 Glas Madeira, 1 Glas Rotwein, Champignons nach Belieben, Salz, Pfeffer.

Damit mache man Folgendes:

Das Kalbsfleisch mit dem Suppengrün in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sich das Fleisch schön weich ist. Brühe durch ein Sieb gießen. Den in Streifen geschnittenen Schinken, die gehackte Zwiebel, die geschnittene Mhre und den Sellerie in Butter andünsten, Mehl überstreuen, anschwitzen und mit der Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Nach 30 Minuten mit Madeira und Rotwein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Streifen geschnittene Fleisch und die ebenfalls in Scheiben geschnittenen Pilze hinzufügen und noch einmal für 5 Minuten durchkochen lassen.

