



Rezepte aus der Region

Bohnen oder Steckrüben? Was kocht im Ramankeneintopf?

„Osnabrücker Wissen“ votiert in dieser Ausgabe für eine Variante ohne Steckrüben – und sei es nur zum Ausprobieren.

Seit Jahren erhitzt die korrekte Zubereitung einer Osnabrücker Spezialität die Gemüter in der Region. Während eine kleine Gemeinde am Hüggel, in der seit 1986 die „Hasberger Mahlzeit“ serviert wird, ihren Ramankeneintopf mit Fleisch, Bohnen, Möhren und anderem Gemüse kocht, setzen städtische Vertreter vor allem auf Steckrüben. Die Online-Enzyklopädie Wikipedia gibt ihnen Recht und führt die offenbar plattdeutsche Ramanke

neben Wruke, Kohlrübe, Butternrübe, Erdkohlraabi, Unterkohlraabi, Untererdkohlraabi, Bodenkohlraabi und der schwedischen Rübe als alternativen Begriff für eben jene Steckrübe. Fest steht auch, dass Ramanken in Osnabrück bereits vor Einführung der Hasberger Mahlzeit serviert wurden. Andererseits wissen viele Ramanken-Freunde, dass in den Steinguttopfen von Mutter und Großmutter garantiert keine Steckrüben schwammen. | TS

Rezeptvorschlag (4 Personen)

Zutaten:

500 g Brechbohnen
3 mittelgroße Möhren
250 g Kartoffeln
1 Stück Sellerie
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
Bohnenkraut
2 Mettenden
Butter
Salz und Pfeffer
1/2 Liter Brühe
1 Liter Wasser
Bohnenkraut

(1 Spritzer Essig / 1 Löffel Senf / 1 süßgekochte Birne)

Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen. Bohnen, Möhren, Kartoffeln und Sellerie (alles kleingeschnitten) in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe und Wasser dazu gießen.

Mit den Mettenden und dem Bohnenkraut etwa 30 Minuten kochen lassen. 5 Minuten vor dem Ende den geschnittenen Lauch dazugeben.

Gegebenenfalls mit einem Spritzer Essig, etwas Senf und einer süßgekochten Birne abschmecken.

Auch dieser Eintopf schmeckt noch besser, wenn er erst am nächsten Tag gegessen wird.

