

Die Hinkelsupp

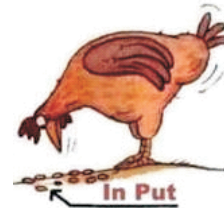
Huhn & Co



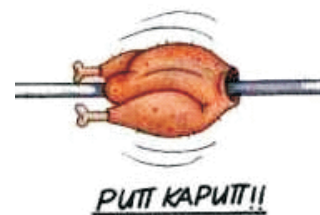
Heinz Noll März 2013

Man kauft beim Bauer ohne Dünkel
ein dickes, fettes Suppenhinkel.
Das größte Dibbe in dem Haus
reicht grad für diese Suppe aus.
Sieben Liter sollt es fassen
damit auch all die Massen
hier in dieses Dibbe passen.

Man achte, dass das Huhn gerupft
und nicht aus dem Dibbe hupft.
Entferne Dreck und Sauereien,
und auch alle Innereien.
Den Bürzel mit dem Drüsenfett
meide bei Diät komplett.
Ohne Federn, glattrasiert,
wird des Hinkel mariniert -
auf dass es dann zu unsrer Freude
ein köstlich Mahl ergibt sich heute.
Man bringt das Ganze schnell zum Dampfen
und freut sich jetzte schon auf's Mampfen.



Man nimmt auch jedenfalls
ganz genau die Menge Salz
nicht zuwenig, nicht zuviel –
aus der Lameng und nach Gefühl.
Drei Nelken und ein Lorbeerblatt
gibt man dazu – sofern man hat.
Und sehr sparsam - nur ein Hauch
vom Knobi und vom Knobelauch.
Liebstöckel oder Maggikraut
hat noch keine Supp versaut.
Tomaten, Sellerie und Lauch
nimmt man ganz natürlich auch.
Zwei Stängel Staudensellerie
verbessern sehr die Hinkelsbrüh.



Man möchte auch nicht verzichten,
auf die Wurz mit sieben Schichten
Auch schnetzel ich (meine Marotte)
noch gerne eins bis zwei Karotte.
Man nimmt nun Reis von langem Korn
und lässt ihn separat noch schmor'n.
Dieser kommt aus Patna, Siam
oder aus dem fernen Vietnam.



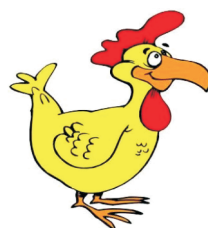
Schon als klitzekleiner Bub
aß ich gern die Hinkelsupp !

Ist alles drin – und schwubbdiwupp -
fast fertig ist die Hinkelsupp.
Man hört das Hinkel leise röcheln,
doch muss es noch ne Stunde köcheln.
Dem garen Hinkel nimmt man gleich
die Haut und Knoche von dem Fleisch
und schneidet dieses mundgerecht,
wie man es gern haben möcht.
Dann folgen ein paar Spritzer bloß
von englischer Worschester-Soß.
Nimm kein Maggi oder Knorre,
sonst ist die Suppe nix geworre !
Ein Gläsje Spargel (ohne Brüh)
schmeckt prima und macht keine Müh.

Jetzt kommt zum guten Schluß
noch eine Prise Muskatnuß.
Und es wird noch ganz korrekt,
nach Art des Hauses abgeschmeckt.
Dem geschmacklichen Geheimnis pur
ist man ja immer auf der Spur.

Das Huhn mit seiner dicken Brust
erhöht bei Dir die Fleischeslust.
So ein Süppchen schmeckt gar fein
und so soll es ja auch sein !

**Gure Appetitt –
nix verdruppelt, nix verschütt.**



Giebt haam, Ihr esst . . .



Und dann – in uns'rer gute Stubb -
esse mir die Hinkelsupp
und ich sag' ganz ehrlich euch:
wir hauen uns jetzt voll die Bäuch.

Ich kenne einen namens Schabbes,
der isst drei Teller von dem Brabbes.
Nichts in der Welt kann ihn dann stören,
beim Schlabbern und beim Suppverzehren.

Genüsslich schmatzet er und schlürft
- was er ja eigentlich nicht dürft!
Ein lautes Grunzen ist's Ergebnis
für's göttliche Geschmacks-Erlebnis.



Weil so hastig, kriegt er als
ein Hinkelsknoche in den Hals.
Dann wird meistens laut geschennt,
weil er den Koch persönlich kennt.

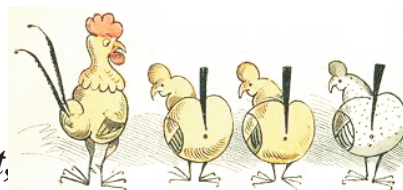
Der Wanst ist voll, der Mensch ist satt –
wohl dem, der Hühnersuppe hat.
Nur die Wölbung unter'm Hemd
war ihm vorher gänzlich fremd.



Ist die Suppenschüssel leer,
grenzt das fast an ein Mallör.
Leergefresse ist der Kroppe
bis uff de allerletzte Troppe.

Man freut sich aber alle Tage,
auf ein ähnliches Gelage.

***Bedenke, du bist nicht verhungert,
solange noch ein Huhn rumlungert.***



Heinz Noll März 2013