

Mojito

Von Maxi Wunder

Bei der Anwendung menschenfreundlicher Gesetzeswerke werden von dem lobenswerten Konzept, andere Leute am Leben zu lassen, des öfteren Ausnahmen gemacht. Auch in erheblicher Größenordnung, aber stets mit einem nachvollziehbaren Grund, nämlich der Rettung von etwas. Hier eine Übersicht der zu rettenden Dinge: Freiheit, Demokratie, Sicherheit, wertebasierte Grundordnung, Handelswege, Pottwale. Manche meinen, es ginge in Wahrheit um Rohstoffe, Dividenden, Renditen und die Neuaufteilung der Welt, arrangiert von der Kriegswirtschaft und ihren Profiteuren. Aber auf solche »Desinformationsakteure« soll man ja nicht hören. Habe ich was vergessen?

Man vergisst ja immer etwas, letztens Biobrühwürfel. »Schmeckt langweilig, Maxi, du kannst nicht mehr kochen.« Roswitha meint meine **Gurkensuppe à la menthe**: Einen Liter Gemüsebrühe aus ein bis zwei Brühwürfeln zubereiten. Eine Salatgurke schälen und grob würfeln, eine kleine Zwiebel fein hacken und eine Knoblauchzehe hacken. Einen EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, und Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten glasig dünsten. Die Gurkenwürfel dazugeben und weitere drei Minuten mitdünsten. Anschließend die abgekühlte Gemüsebrühe angießen und die Mischung etwa zehn Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit eine mittelgroße Kartoffel von etwa 150 g schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser acht bis zehn Minuten weichkochen, dann abgießen. Die gekochten Kartoffelwürfel zur Gurkenmischung geben und alles mit einem Pürierstab cremig und glatt pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. 100 g Naturjoghurt, einen EL Zitronensaft, evtl. etwas Ahornsirup, eine Prise Kreuzkümmel und einige fein gehackte Minzblätter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel füllen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Die Suppe in Schalen anrichten und mit frischen Minzblättern und gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Leider ist was dran an Rossis Kritik. Ich will niemanden schlechtmachen (Maggi) und für niemanden werben (Rapunzel), aber Biobrühwürfel, die ich blöderweise vergessen hatte zu besorgen, scheinen mir geeigneter für Suppen und Soßen. »Luxusprobleme«, grummelt Udo, »andere haben gar nichts zu fressen.« - »Kommt nah ran an gar nichts!« meckert Doris, die wenig übrig hat für »fettarme Getränke«, wie sie meine Suppen nennt ... Sind das maulende Rentner?! Die mach' ich besoffen. Und zwar à la menthe:

Mojito

Für einen Cocktail eine Limette halbieren und in vier bis sechs Stücke schneiden. Die Limettenstücke in ein Longdrinkglas geben. Zwei EL Zucker hinzufügen. Die Minzblätter in das Glas geben und mit einem Muddler (oder einem Löffelstiel) die Limettenstücke und Minzblätter leicht zerdrücken, bis der Saft der Limette freigesetzt wird und die Minze aromatisch duftet. Crushed Ice bis zur Hälfte des Glases einfüllen. Weißen kubanischen Rum über das Eis

gießen. Mit Sodawasser auffüllen, bis das Glas fast voll ist. Alles sanft mit einem Löffel verrühren, um die Aromen zu vermischen. Mit Minzblättern und einer Limettenscheibe garnieren.

<https://www.jungewelt.de/artikel/523780.mojito.html>