

# Vorivori

Von Maximilian Schäffer

Der Alfons Goppel, so wie ich in Regensburg-Reinhausen geboren, überreichte 1973 dem kreuzbraven Alfredo Stroessner den Bayerischen Verdienstorden. Ich überreiche der kreuzbraven [paraguayischen Nationalmannschaft](#) hiermit den Verdienstorden »Qualle Hawaii am Deutschen Band«.

Die **Vorivori** ist eine traditionelle kräftige Suppe mit Maismehlbällchen und hat in den letzten Jahren einiges an Hype als »beste Suppe der Welt« erlitten. Eine Grießnockerlsuppe tät's auch, aber wir wollen hier ja antipatriotisch sein, also eine große Zwiebel, eine Paprika und eine große Tomate feinst schneiden oder direkt alles in den Küchenhäcksler geben, folglich so etwas wie ein Soffritto basteln. Vier Hühnerschenkel mit der Machete halbieren und die Stücke in heißem Olivenöl in einem großen Topf scharf anbraten. Rausnehmen und in demselben Fett das Gemüse anschwitzen, bis es den Großteil seiner Flüssigkeit verloren hat. Einen halben kleinen Hokkaidokürbis (circa 300 g) in Würfel schneiden, jetzt mit den Hühnerteilen wieder in den Topf geben und alles mit 1 bis 2 Litern Wasser aufgießen. Als Gewürze nun 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Oregano sowie 1 bis 2 Brühwürfel zugeben. Der Brühwürfel ist (wie die geschätzte [Vorgängerin Wunder bereits diskutierte](#)) eine Glaubensfrage – ich glaube unter bestimmten Voraussetzungen kreuzbrav an ihn, bin zwangskatholisch wie die Guaraní. Zum Beispiel, wenn eine Suppe nicht stundenlang vor sich hinköcheln soll, sondern sofort gegessen wird, was hier der Fall ist. Wenn Fett und Knochen nicht bedächtig auskochen, woher soll die Herzhaftigkeit kommen? Was ich an modernen Suppenpulvern jedoch hasse, und das gilt für Bio wie Nichtbio, ist das Ersetzen von Mononatriumglutamat durch Hefeextrakt. Das Zeug sticht penetrant durch jede Brühe und hat keine Gesundheitsvorteile, außer vielleicht ein bisschen Vitamin B. Wenn also instant, dann bitt'schön Glutamat. Macht man in Afrika und Südamerika auch gerne, und dort ist bekanntlich auch noch niemand nicht gestorben.

30 bis 40 Minuten köcheln lassen und derweil die Maismehlbällchen pampfen. Hierzu benötigt es ungekochtes Maismehl, das Sie in der Bioabteilung finden – bitte kein Polentamehl nehmen, dieses ist in der Regel vorgekocht. Zu 300 g Maismehl geben Sie 100 g Paraguay-Nationalkäse. Der »kesú paraguayi«, wie er auf Guaraní heißt, ist ein sehr salziger, frischer Kuhmilchkäse mit um die 23 Prozent Fettgehalt, am ehesten mit einem »Hirtenkäse light« vergleichbar. Manche Rezepte raten ersatzweise zu einem Mix aus Mozzarella und Feta oder Manchego ... Probieren Sie es halt aus. Ich habe zwei Runden von Bällchen gewuzelt und war mit der Konsistenz beim zweiten Mal (weicher) deutlich zufriedener. Die ausreichende Menge an Brühe oder Wasser und Salz im Teig, der weich und geschmeidig, aber zu kirschgroßen Kugeln stabil formbar sein soll, ist entscheidend. So circa 30 Einlagen werden das, die nun die letzten 10 bis 20 Minuten in der Suppe mitköcheln. Dann darf final mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt sowie mit etwas Grün (Petersilie, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln) garniert und serviert werden. Pekaruporänte!

<https://www.jungewelt.de/artikel/525459.vorivori.html>