

Rüebliuppe nach Prof. Moro

Zutaten

500 g Rüebli

1 l Wasser

3 g Salz

Die Rüebli schälen, mit Wasser in einen Topf geben und 90 Minuten kochen.
Anschließend passieren oder pürieren und das Salz zugeben.

Hintergrund

Mit dieser Rüebliuppe gelang es Prof. Ernst Moro im Jahre 1908, die Sterbe- und Komplikationsrate von Kindern mit Durchfallerkrankungen drastisch zu senken.
Der Ordinarius der Heidelberger Kinderklinik verwendete das einfache Rezept nach alten Hausmitteln und rettete damit viele Kinder in seiner Klinik.

Während des Kochens entstehen aus dem Zucker in den Rüebli Oligogalakturonoide, die Krankheitserreger binden.

Hinweis

Bei Verstopfung oder Durchfall sollte die Suppe ab den ersten Beschwerden mehrmals täglich gegessen werden.