

Linsen-Reissuppe (Ramadansuppe) aus Syrien

Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?

Syriens Hauptstadt ist Damaskus, sie gilt wie Bagdad als älteste Stadt des Orients. In dem Land leben Anhänger der drei größten Religionen Islam, Christentum und Judentum friedlich nebeneinander. Die Bevölkerung ist bekannt für ihre Gastfreundlichkeit und Warmherzigkeit. Syrien hat viele historische Plätze und in den Basaren findet man allerlei. Weil Syrien nicht als typisches Tourismusland angesehen wird, sieht der Urlauber ein unverfälschtes Bild von dem Land. Ebenso gibt es viele Kunstmesse und Kunstausstellungen.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Diese Suppe erinnert mich an meine Kindheit. Wir haben sie des öfteren im Winter mit der gesamten Familie gegessen. Ebenfalls ist sie sehr gut gegen Erkältungen. Aufgrund der günstigen und immer vorhandenen Zutaten wurde diese Suppe als vollwertige Mahlzeit oft von armen Menschen verspeist. Gut sättigend ist sie mit getrocknetem Brot, welches man zerkleinert dazu gibt. Sie ist eine traditionelle, arabische Suppe. Im Ramadan wird sie mit dem Brotsalat als Basisgericht/ Hauptbestandteil gereicht.

Die Zutaten für diese Suppe lauten:

1 kg rote Linsen, 1/2 kg Zwiebeln (4 Stück), 1 kleine Tasse Milchreis, 1/2 EL Pfeffer, 1 TL Salz, 1 EL Kreuzkümmel, 1 TL getrocknete Paprika, 4 l Hühnerbrühe, als Garnitur: geröstete Zwiebeln, geröstetes Fladenbrot

Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?

Im Lebensmittelgeschäft „Mahal Hama“

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Die Zwiebeln klein hacken und mit Öl und Margarine anschwitzen.

Die gewaschenen Linsen zu den Zwiebeln geben, diese dann gemeinsam anbraten.

Den gewaschenen Reis ebenfalls dazu geben und zusammen braten.

Die vorbereitete Hühnerbrühe und alle Gewürze dazu geben.

Das Ganze eine Stunde kochen lassen.

Serviervorschlag: Die gerösteten Zwiebeln und das Fladenbrot über die Suppe geben.

Diese Suppe stammt von Waffa Al-Sarraj mit Amar und Moslima Al-Sarraj

