

Klößchensuppe mit Gemüse aus Kurdistan

Was ist das Besondere an diesem Land/ dieser Region?

Kurdistan hat eine uralte Zivilisation. Als die Römer dieses Land eroberten, nannten sie es Paradies wegen der Fülle an Gemüse, Obst und Kräutern und dem Reichtum an Bodenschätzen. Heute ist das Land ausgeplündert und arm. Die landestypische Kochkunst hat sich mit den Eroberern in andere Länder verbreitet.

Welche Erinnerungen verbinden Sie mit dieser Suppe?

Schon meine Uroma hat diese Suppe gekocht, später meine Mutter. Es ist immer die älteste Frau mit der meisten Erfahrung. Das Rezept für diese Suppe ist sehr alt und aufwändig. Sie wird gekocht, wenn viele Leute zum Essen kommen.

Der Winter ist lang und hart in Kurdistan, und die Menschen sind arm. Sie brauchen eine Suppe, die sie an den langen Winterabenden satt macht und wärmt.

Zutaten für 4-6 Personen:

200 g Fleisch (Gulasch)

1 Tomate, 1/2 Aubergine, 1 große Paprika, 2 Zwiebeln,

2 Kartoffeln oder Gemüse (entsprechend der Jahreszeit auch Sellerie, Kohl, Möhren, auch getrocknet)

1 Dose Kichererbsen (Nohut), Öl, Gewürze: Basilikum, Petersilie, Dill, scharfer Paprika, Pfeffer, Ingwer

Für die Klößchen:

200 g Bulgur oder Gries

2 Eßl. Mehl

1 Ei

Wo sind die Zutaten für diese Suppe erhältlich?

Erhältlich in guten Supermärkten

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Fleisch in leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Klößchenteig zubereiten: Bulgur mit der gleichen Menge leicht gesalzenem kochendem Wasser übergießen und mindesten 15 Minuten quellen lassen. Mehl und Ei untermischen, kleine Klößchen formen, ruhen lassen. In einem großen Topf Zwiebeln in Öl anbraten, kleingeschnittenes Gemüse dazugeben und anbraten, Fleisch mit Brühe und Kichererbsen dazugeben, mit 1 l Wasser auffüllen und 10 Minuten kochen. Würzen, die Klößchen dazugeben und bei geringer Hitze 10 Minuten kochen.

Diese Suppe stammt von Fatma Celik

