

# Berber Suppe

aus Tunesien, der Wüste Sahara



In der Wüste lebt man in Zelten. Früher zog man von Ort zu Ort, heute wohnt die Familie an einem Ort. Man lebt traditionell von Viehzucht (Ziegen, Kamelen und Schafen).

Wenn ich diese Suppe koche und esse, denke ich, natürlich, an meine in Tunesien lebende Familie und an große Familienfeste, zu denen diese Suppe auch gekocht wurde.



- Rinderbeinscheibe oder Rindersuppenfleisch
- Karotten
- Zucchini
- Blattspinat
- Sellerieknolle
- Kartoffeln
- Zwiebeln
- glatte Petersilie
- Dill
- Pfeffer und Salz
- Tomatenmark
- Curry
- Olivenöl
- kleine Nudeln

Das Fleisch in Olivenöl anschmoren, mit Wasser ablöschen und weiterkochen.

Nach circa 1 bis 1,5 Std. das in Stückchen geschnittene Gemüse hinzugeben.

Mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die Nudeln hinzugeben und die Suppe fertig kochen.

Diese Suppe stammt von Abderrazak Locayef aus Marburg

