

# Sopa de Galinha

aus Brasilien



Das besondere an Brasilien ist, dass Einwanderer aus aller Herren Länder (Europa, Afrika, Asien) und auch die indigene Bevölkerung jeweils ihre Kulturen relativ gleichberechtigt eingebracht haben. Somit ist die typische farbenprächtige brasilianische Lebensart entstanden.

Diese Suppe erinnert mich an die Zeit, in der wir in Brasilien lebten. An gesellige Nachmittage mit Freunden in der „Taberna Alpina“, einem Restaurant, das unseren Freunden Erna Nathan und Bela Snir gehörte.



- 1 frisches Hähnchen
  - 1 Bund Suppengrün
  - 600g Möhren
  - 2 Tassen Langkornreis
  - 1 Bund Petersilie
  - Salz, Pfeffer
- Hähnchen in gut 4 Liter Wasser mit Suppengrün und Salz gar kochen
  - Fleisch von Haut und Knochen lösen
  - Suppe durch ein Sieb gießen
  - die Suppe anschließend wieder erhitzen und den Reis und die gewürfelten Möhren darin gar kochen
  - das zerkleinerte Hähnchenfleisch dazu geben und zum Schluss die gehackte Petersilie darüber streuen
  - mit Salz und Pfeffer abschmecken

Diese Suppe stammt von Sybille Götzfried aus Marburg

