

Erbsensuppe

aus dem Libanon

Meine Erinnerung an die Erbsensuppe, verbinde ich mit einer Geschichte:

Die heilende Erbse

Es war ein mal ein Mädchen, welches durch einen Unfall einen schweren Schock erlitten hatte und nicht mehr laufen konnte. Sie lag schon zwei Jahre im Bett und verlor nahezu ihre ganze Kraft. Als ihr medizinisch nicht mehr geholfen werden konnte, geschah ein Wunder. Sie fand eine Erbse auf der Fensterbank neben dem Bett, welche von einem Vogel dagelassen wurde. Weil ihr langweilig war, versuchte das Mädchen diese Erbse pfleglich in eine Vase zu pflanzen, die sie kurz davor geschenkt bekommen hatte. Nach ein paar Tagen wuchs die Erbse und das Mädchen konnte etwas Besonderes beobachten. Die Erbse hatte sich durch die Dunkelheit der Erde in das Licht durchgekämpft. Das Mädchen lernte von der Erbse sich durch das Leben zu kämpfen und entdeckte ihren starken Willen, von der Krankheit geheilt werden zu können.

Durch diese Erfahrung bekam das Mädchen Kraft und konnte langsam wieder laufen.

Diese Suppe wird im Norden Libanons in der Stadt Zgharta gerne im Winter gegessen. Normalerweise herrscht im Libanon immer warmes Klima. Nur in der Region um Zgharta liegt Schnee bis zum Sommeranfang.



Zutaten:

- 500g frische Erbsen
- 2 l Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 1 EL getrocknete Paprika
- 250g passierte Tomaten

Zuerst wird die klein gehackte Zwiebel eine Minute im Öl gebraten. Danach fügt man die Erbsen, Tomaten, Paprika und Salz hinzu. Dieses wird 2 Minuten lang verrührt, mit dem Wasser aufgefüllt und 15-30 Minuten kochen gelassen. Fertig!

Diese Suppe stammt von Mohamed Fattah vom Verein Hadara am Richtsberg

