

# Pilz-Reissuppe

Griechenland und Palästina

Beide Länder liegen am Mittelmeer, Vier Jahreszeiten, schönes Wetter, viel Sonne, viel frisches Obst, Gemüse und dort kann man viele Pilze sammeln

Beim Kochen dieser Suppe erinnere ich mich an Familie, gemeinsame Abende mit Freunden und Urlaub.



## Zutaten (4 Portionen):

- 500g Pilzmischung
- 50g Reis
- 1,5 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- ½ Bund Petersilie
- 20g Sellerie
- 1 Paprika
- 50g pflanzliches Öl
- 1 EL Maismehl
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 EL Gewürzgemisch( schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kardamom, Curcuma, Senfpulver)
- 1 TL Salz

Die Pilze, Paprika und Sellerie sehr klein schneiden.  
Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln und mit dem Reis im Öl goldbraun braten, Pilze, Paprika und Sellerie dazugeben und mit anbraten. Die Pilze geben ziemlich rasch Flüssigkeit ab, deshalb dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist, dann mit Maismehl überstäuben und kurz durchrösten. Mit der Brühe unter rühren aufgießen, mit Salz und der Gewürzgemisch würzen und 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Petersilie hacken und über die fertige Suppe streuen.

Diese Suppe stammt von Said Shahtout/ HADARA e.V. aus Marburg

