

Marokkanische Schorba

aus Marokko

Marokko ist durch seine vielfältige Küche bekannt.
Diese Suppe wird besonders in den kalten Zeiten in Marokko gerne getrunken.

Zutaten (für 4 Personen) :

- 500g Fleischtomaten
- eine Zwiebel
- eine passierte Tomate
- 2EL klare Gemüsebrühe
- 1TL Pfeffer (Pulver)
- 1TL Ingwer
- 40g Mehl
- 4EL Sonnenblumenöl
- 70g Koriander
- 70g Sellerie
- Salz
- 2l Wasser

Man nehme das Wasser und klare Gemüsebrühe in einem Topf und lässt es kurz kochen. Dann gibt man die gehackte Zwiebel, Pfeffer und Ingwer dazu. Danach werden die Tomaten sowie Sellerie geschält und gepresst und in den Topf gegeben. Die passierte Tomate werden dann dazu gegeben. Das ganze für ca. 15 min leicht kochen lassen.

Das Mehl wird separat mit einem Glas Wasser gemischt und nach und nach in den Topf gegeben. Dabei wird gerührt.

Zum Schluss kommt der gepresste Koriander dazu. Das Ganze etwa 20 Minuten kochen lassen. Serviert wird die Suppe in kleinen Schüsseln.