

# Aprikosensuppe

aus dem Irak

---

In den nördlichen Gebieten des Iraks ( Kurdenregion), werden religiöse Feste wie Ramadan oder Opferfest groß gefeiert. Am ersten Tag dieser Feste versammelt sich morgens die ganze Familie und gratuliert sich. Anschließend wird üppig gegessen. Diese süße Suppe wird fast ausschließlich zu diesen Festen gekocht und serviert.

Da wir eine große Familie sind (sieben Geschwister), war es sehr schön alle Geschwister, Schwager, Schwägerinnen, Neffen und Nichten an einem Ort zu treffen.

## **Zutaten** (für 4 Personen):

- 500 g getrocknete Aprikosen
- 300 g Fleisch
- 400 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 3 EL Öl

Die Aprikosen und das Fleisch werden getrennt gut gekocht bis sie weich sind. Dann wird das Öl in einem anderen Topf zum Erhitzen gebracht und das gekochte Fleisch für ein paar Minuten gebraten. Anschließend werden die Aprikosen dazu gegeben und ebenfalls mit dem Fleisch gedünstet. Zum Schluss gibt man das Wasser und den Zucker dazu und lässt das ganze nochmal für ca. 20 Minuten kochen.

Als Beilage kann man Reis oder Brot servieren.