

Hamod - Schallgam aus dem Irak

aus Bagdad

Die Suppe erinnert mich an die gemütlichen Abende im Kreise der Familie im kalten Winter.

Zutaten:

- 1 kg weiße Rüben
- 100 g Reis
- 200 g Rinderhackfleisch
- 100 g Kichererbsen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 200 g Mangold
- 1 TL Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 1,5 L Wasser

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein hacken und das Hackfleisch mit Öl anbraten. Die weißen Rüben schälen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und zuletzt den Mangold schneiden und dazugeben. Alles ca. 40 Minuten kochen lassen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.