

Sopa de maní

Bolivien

Neben den bolivianischen Klängen und den dazugehörigen Tänzen bildet die bolivianische Küche ein ganz wichtiges Element, welches zum Charisma des Landes beiträgt. Das Essen in der Familie und mit Freunden nimmt einen ganz besonderen Stellenwert ein und überrascht zu jedem Anlass und jeder Tageszeit mit einer anderen typischen Leckerei. Die ausgewählte Suppe ist eine der beliebtesten Suppen in Bolivien und zur Mittagszeit an jeder Straßenecke zu bekommen.

Zutaten:

- Suppenfleisch (Rind)
- Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 festkochende Kartoffeln, gewürfelt
- 2 festkochende Kartoffeln, in feine Stifte geschnitten (Pommes)
- 200g Nudeln (z.B.Penne)
- 1 Dose geröstete Erdnüsse
- etwas Wasser
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie, gehackt
- 2 Tassen Öl

Zubereitung:

Aus dem Fleisch und dem Gemüse eine Brühe herstellen. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Aufkochen lassen und die Kartoffeln darin garkochen. Erdnüsse mit einem Pürierstab und etwas Wasser pürieren und in die Brühe geben. Köcheln lassen. Eventuell mit Wasser auffüllen, falls die Suppe zu dick wird. Nudeln in heißem Öl anbraten, bis sie etwas Bräune gewinnen, dann in die Suppe geben und garkochen. Währenddessen die Suppe mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, in kleine Stücke schneiden und in die Suppe zurückgeben. In einem anderen Topf Öl erhitzen und die, in schmale Stifte geschnittenen Kartoffeln zu Pommes Frites frittieren. Ein paar der Pommes auf die Suppe geben und alles mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Verein La Tucumania Boliviana / Marburg