

16) Linsensuppe aus Syrien

Syrien

Damaskus war eine sehr schöne Stadt, es kamen viele Touristen um die tausendjährige Altstadt mit dem Suk (Markt) zu bewundern. Ich habe 35 Jahre in den Hotels gearbeitet und es hat mir sehr viel Freude bereitet.

Linsensuppe ist ein typisches Gericht für Syrien. Sie wird sowohl privat als auch in Restaurants gekocht. Ich habe sie häufig bei meiner Arbeit als Hotelkoch in Damaskus für unsere Gäste zubereitet.

Zutaten:

- 1 Zwiebel,
- 2 Karotten,
- 2 Kartoffeln,
- Butter
- 200 g Rote Linsen,
- bis zu 2 Liter Wasser
- zum Würzen: Curcuma, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
- Toast als Topping
- Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und mit der Butter anbraten, Rote Linsen und Wasser dazu fügen, 30 Minuten kochen lassen und würzen, abschließend pürieren.

Den Toast toasten, in kleine Stücke schneiden und als Topping mit der Suppe servieren.

Falls gewünscht mit Zitronensaft verfeinern.