

7) Schorbet Sabaa Hubub - Suppe der 7 Hülsenfrüchte

Die Suppe wird im Winter bei Oma in orientalischen Dorf gemacht.

Zutaten (für etwa 10 Liter):

- 300 gr Linsen
- 300 gr Weiße Bohnen
- 300 gr Favabohnen (Ackerbohnen)
- 300 gr Kichererbsen
- 300 gr Getreidekorn
- 300 gr Rote Bohnen
- 300 gr Vignabohnen
- Zwiebeln, gewürfelt
- Knoblauch, klein gehackt
- Olivenöl
- Koriander, Kreuzkümmel, Schwarzer Pfeffer, Salz, rotes Paprikagewürz

Zubereitung:

Alle Hülsenfrüchte ohne Linsen für 12 Stunden einweichen. Danach die Hülsenfrüchte zusammen mit den Linsen waschen, in einen großen Topf mit Wasser geben und kochen.

In einer Bratpfanne die Zwiebeln und den Knoblauch zusammen mit allen Gewürzen andünsten und danach zu den Hülsenfrüchten in den Topf geben. Gut vermischen. Geröstetes Brot passt sehr gut dazu.