

9) Weizenperlen-, Kichererbsen-, Kalbfleischsuppe

An dieser Suppe erinnere ich mich immer wieder gerne. Jedes Mal, wenn wir als kleine Kinder unsere Oma im kurdischen Dorf in den Winterzeiten besuchten, hat sie diese Suppe für uns gekocht. In ihrem Haus gab es damals keinen Strom oder Heizung. Daher saßen wir alle um den Holzofen herum und genossen eine Schale der Suppe. Aus diesem Grund war die Idee, diese Suppe mit Jugendlichen des Richtsbergs für die Besucher*innen des Suppenfestes zu kochen. Wir hoffen, dass sie Ihnen auch schmeckt. Guten Appetit!

Zutaten (für 6 Personen):

- 400 gr Weizenperlen
- 300 gr gekochte Kichererbsen (oder aus der Dose)
- 200 gr Kalbfleisch
- 1 großer Zwiebel
- 1 Chilischote
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- Curry
- Kurkuma

Zubereitung:

Das Fleisch kochen und danach mit der geschnittenen Zwiebel und der Chilischote kurz in wenig Öl anbraten. Die Weizenperlen dazugeben und mit ca. 500 ml Wasser gut kochen. Gewürze dazugeben. Je nach Bedarf kann man sie mit Wasser verdünnen.

Fertig ist die Suppe!