

Marokkanische Harira

6 Personen

Wir haben diese Hochzeitssuppe in Essaouira in Marokko kennengelernt, dort kostet sie 60cts. Per Teller, ein arme Leute Essen.

Zutaten

100g getrocknete Kichererbsen, am Vortage eingeweicht.
100g gelbe Linsen
2 kg Tomaten passiert
250g Suppenknochen für die Brühe
4-5 Stangen Staudensellerie, klein geschnitten
1 Bund Petersilie, fein gehackt
1 Bund Koriandergrün, feingehackt
1 Tasse Öl
ca. 200g Mehl zum Binden
Salz
Pfeffer
Safran
wenig Kurkuma

Zubereitung

Fleisch und Staudensellerie klein schneiden, Petersilie und Koriander feinhacken. Zutaten bis auf eine Handvoll Petersilie und den Koriander in 2-3l Wasser und Öl weichkochen. Suppe mit Mehl-Wasser-Mischung leicht sämig binden. Mit dem Koriander und der restlichen Petersilie würzen. Beilagn: Harte Eier und Datteln.

Rezept aus dem Jüdischen Museum in Wien