
Typ: Suppe

Quelle: Türkei Vegetarisch

Bemerkungen: Hier begegnen sich die besten Zutaten, die es in einer Suppe nur geben kann. Auch wenn die Geschichte, die dieser Suppe ihren Namen gegeben haben soll, sehr traurig ist - die für ihre Kochkünste bekannte Ezo wird gegen ihren Willen verheiratet - freuen wir uns immer auf diese Suppe.

Bemerkung WG: die Hochzeitsgäste der Ezo hatten wohl eine beschwerliche Reise hinter sich und sollten zuerst mal was Nahrhaftes zwischen die Zähne bekommen. Die Suppe hat Ähnlichkeit mit der Harira von Abdu: Wenn man sich beim Essen nicht eilt, bekommt man den Löffel nicht mehr heraus, weil die Suppe schon abbindet.

Zutaten:

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

1 gehäufter EL Risottoreis (ca. 20 g)
2 gehäufte EL grober Bulgur (ca. 40 g)
200 g rote Linsen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
1 Lorbeerblatt
1,5 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE MEHLSCHWITZE

2 EL natives Olivenöl extra
2 EL Mehl
1,5 TL Salca (Tomaten-Paprika-Mark)
400 mL Gemüsebrühe oder Wasser
1 TL edelsüßes oder geräuchertes Paprikapulver
1 TL getrocknete Nanaminze oder frische Nanaminze

FÜR DIE CHILI-BUTTER

1,5 EL Butter
1/2 TL Salca (Tomaten-Paprika-Mark)
1/2 TL Pul Biber (Chiliflocken)
1/2 TL getrocknete Nanaminze

Weißbrot oder Pide
Chili-ButterS. 112)

Rezept:

Reis, Bulgur und Linsen in einem feinen Sieb waschen, bis das Wasser klar ist, kurz abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln.

In einem beschichteten Topf Butter schmelzen. Zuerst Zwiebeln, dann auch Knoblauch glasig dünsten. Reis, Bulgur und Linsen hinzufügen und 2-3 Minuten mit anbraten. Ca. 1,5 L kochendes Wasser eingießen, Lorbeerblatt dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen. Bei leichter bis mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

In einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen, Mehl hinzugeben und unter ständigem

Rühren kurz anschwitzen. Salca hinzufügen, nochmal 1 Minute rühren. Mit Gemüsebrühe oder Wasser ablöschen, glatt rühren und kurz aufkochen lassen. Paprika und Minze hinzufügen und die Mischung in den Topf mit den Linsen gießen. Gemeinsam weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen (Ist m.E. überflüssig, W.G.). Mit gehackter Minze bestreuen. Mit frischem Brot servieren.

Auf Wunsch die Suppe auf dem Teller mit Chili-Butter beträufeln.

CHILIBUTTER

Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, SaLca, Chiliflocken und getrocknete Minze hinzufügen, aufschäumen und vom Herd nehmen. Suppe in Teller geben, Chili-Butter und Fladenbrot-Croûtons darüber verteilen. Mit Zitronenschnitzen und frischem Brot heiß servieren.