Kreuzkümmelsuppe
Schurbat Kammun

Diese Suppe ist eine Spezialität für all die, die den aromatischen Geschmack des Kreuzkümmels lieben.

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 90 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Knochen mit Fleischresten
4 EL Kreuzkümmelsamen
1 Fladenbrot(e)
250 ml Milch
2 Ei(er)
2 EL Öl
3 Frühlingszwiebel(n)
50 g Malvenblätter
1 Lammwürstchen
1 EL Rosenpaprika
½ TL Madras Curry
½ TL Pfeffer schwarz
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Knochen in einen großen Topf mit 2 l Wasser geben und zum Kochen bringen. Bei milder Hitze 1 Stunde köcheln lassen dann den Kreuzkümmel hinzufügen und noch 30 Minuten weiter kochen lassen.

Zubereitung

Durch ein sehr feines Sieb geben und die Brühe auffangen. Die Milch erwärmen und das Brot darin einweichen. In einen anderen Topf das Öl erhitzen. Von den Lauchzwiebeln etwas Grün beiseite legen. Die Zwiebeln fein hacken und in dem Öl kurz anbraten. Die Malvenblätter klein schneiden, hinzufügen und 5 Minuten andünsten. Das Würstchen grob würfeln und mit den Gewürzen und Salz ebenfalls in den Topf geben. Kurz anrösten, dann mit der Fleischbrühe ablöschen. Alles zum Kochen bringen. Das Brot zerdrücken und mit den Eiern verquirlen. In die Suppe geben und noch 5 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und eventuell nachsalzen. Zum Schluss den Zwiebellauch in kleine Röllchen schneiden und über die fertige Suppe geben.

© 2024 coquina.de