Grießsuppe
Schurbat Sarnid

Herkunft: Tunesien
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g gekochtes Lammfleisch
2 EL Öl
4 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Rosenpaprika
½ TL Piment gemahlen
½ TL Cayennepfeffer
1 Prise Salz
2 Fleischtomaten
200 g Hartweizengrieß
1 EL Kapern
1 Bund Minze
1 Zitrone(n)

Vorbereitung
Die Fisch- oder Fleischreste in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Die Zitrone in Spalten schneiden.

Zubereitung
Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Knoblauchzehen darin anbraten. Die Gewürze und Salz darüberstreuen. Die Fisch- oder Fleischstücke dazugeben und weiterbraten. Die Tomaten würfeln, mit etwas Wasser vermischen und in den Topf geben. Etwas anschmoren, dann mit 1 ½ l Wasser ablöschen. Zum Kochen bringen, den Grieß hineinstreuen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Kapern hinzufügen und den Topf vom Feuer nehmen. Die Suppe zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Minze fein hacken und darüberstreuen. Heiß servieren und Zitronenspalten dazu reichen.

© 2024 coquina.de