

Suppen Rezepte

Algerische Tomatensuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Suppe, Algerien, Lamm, Tomate, International, Hauptspeise, Vorspeise

500 g Tomaten		Salz und Pfeffer
200 g Zwiebeln	1	Liter Heißes Wasser
Minze, 1 großer Zweig	3	350 g Lammfleisch, Schulter
- Chilischoten, frisch		125 g Aprikosen, getrocknet
30 g Butter		

Die Tomaten häuten, entkernen und in grosse Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Die Minze grob hacken.

Die Chilischoten putzen und fein hacken. Alle so vorbereiteten Zutaten in der Butter in einem grossen Topf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn alle Zutaten leicht gebräunt sind, das heisse Wasser zugiessen.

Das Lammfleisch und die getrockneten Aprikosen zugeben.

Ungefähr 1 1/2 Std. im geschlossenen Topf garen.

Das Fleisch herausnehmen, in kleine Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben. Weitere 10 Min. leise kochen lassen. Sofort servieren.