

# Molucheya

ägyptische grüne Suppe, auch als Beilage geeignet

## Rezept für 4 Personen:

- 1 kg Blätter (grüne Molucheya-Blätter), fein gehackte, oder 1 Tasse getrocknete
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 6 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt oder gepresst
- 2 EL Koriander
- 1 EL Kümmel
- Öl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Molucheya ist ein in Ägypten sehr beliebtes Gericht, das meistens als Gemüsebeilage, z.B. zu Reis, Tomatensauce und Fleisch, gegessen wird. Man kann es aber auch gut als Suppe essen und dazu Fladenbrot reichen. Die Molucheya-Blätter sind in türkischen und arabischen Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Den Knoblauch und die Gewürze zusammenrühren und zerstampfen.

Die klein gehackten Molucheya-Blätter in die sehr heiße Hühnerbrühe geben und gut verrühren. Nun die Hälfte der Knoblauch-Gewürzmischung in die Suppe rühren und ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Suppe eine dicke und glatte Konsistenz erreicht hat.

In der Zwischenzeit die zweite Hälfte der Knoblauch-Gewürzmischung in heißem Öl hellbraun anschwitzen und am Ende der Köchelzeit heiß in die Suppe geben und einrühren. Die Suppe noch einmal aufkochen lassen und heiß servieren.

Tipp: Man kann alternativ auch 1 kg Spinat oder Mangold verwenden.  
Zubereitungszeit: ca. 30 min

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1043221209293971/Molucheya.html>, abgerufen am 16.12.09