Rezept

# Scharfe Chorba – Suppe aus der Levanten-Küche

Ein Rezept von Scharfe Chorba – Suppe aus der Levanten-Küche, am 06.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Suppenhuhn |
| **1 Stange** | Lauch |
| **½ Bund** | glatte Petersilie |
| **1 EL** | Olivenöl |
| | Harissa |
| | Pfeffer |
| **3-4** | Möhren |
| **2 Stangen** | Staudensellerie |
| **1 Stück** | Ingwer (4 cm lang) |
| **2 EL** | Tomatenmark |
| | Salz |
| **250 g** | Chorbanudeln (ersatzweise Buchstabennudeln) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 16 g F, 33 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Das Huhn waschen, in einen Topf geben, mit etwa 3 l kaltem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Aufsteigenden Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen. Das Huhn etwa 2 Std. köcheln lassen, dann den Sud durch ein Sieb abgießen.

2. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Lauch und Sellerie waschen, putzen und in Ringe bzw. Stückchen schneiden. Das Grün vom Staudensellerie hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Stängel fein, die Blätter grob hacken. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Vom Huhn die Haut entfernen, das Fleisch auslösen und in Stücke schneiden.

3. Das Olivenöl im Topf nicht zu stark erhitzen und den Ingwer darin 2 Min. andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz etwas stärker anbraten. Das geschnittene Gemüse in den Topf geben und den Kochsud vom Huhn angießen. Mit Harissa je nach gewünschter Schärfe würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles für mindestens 1 Std. bei kleiner Hitze ziehen lassen.

4. Das Hühnerfleisch und die Chorbanudeln in die heiße Suppe geben und darin in ca. 5 Min. heiß werden bzw. garziehen lassen. Mit Tomatenmark und Gewürzen abschmecken.