

Überlebenssuppentopf »Chakalaka«

von Marianne Sägebrect

für 6 Personen

4 Gemüsezwiebeln	1 Prise Zucker
4 Knoblauchzehen	1 ½ l Hühnerbrühe
1 Petersilienwurzel	1 TL Kardamompulver
½ Stange Lauch	½ TL Zimt
4 EL Sonnenblumenöl	1 Msp. Schwarzkümmelpulver
1 Bund Petersiliengrün	2 EL Sojasauce
½ TL Muskatnuss, gerieben	2 EL Zitronensaft
1 Prise grüner Pfeffer	1 Kartoffel, mittelgroß
1 Prise brauner Zucker	30 ml Weißwein, trocken
1 EL Balsamico-Essig	250 g Putenschnitzel
150 ml Wasser	1 Frühlingszwiebel
2 Karotten	4 Dörrpflaumen
3 Paprikaschoten in Rot, Gelb und Grün	½ TL Ingwer-Mus, frisch
1 gehäufte Schöpflöffel Brokkoli-Rosetten	1 Apfel, mittelgroß
3 Tomaten	4 EL Pinienkerne, gehackt
½ TL Thymian	3 EL Zitronenminzeblätter
1 Msp. Oregano	150 g saure Sahne
1 Prise Salz	

Die Gemüsezwiebeln pellen wir zusammen mit 3 Knoblauchzehen und hacken sie, zusammen mit der Petersilienwurzel und dem Lauch klein, übergeben sie als erste Gäste unserem Topf, in dem sich 3 Esslöffel erhitztes Sonnenblumenöl schon für die erste Fusion bereit gemacht haben. Wir rösten alles an und geben dann einen großen Esslöffel von gehacktem Petersiliengrün dazu, würzen mit der ersten Prise Muskatnuss und einer Prise grünen Pfeffers aus der Mühle, geben eine Prise braunen Zuckers und einen Löffel Balsamico-Essig dazu und löschen den Topfgrund mit etwa 150 ml Wasser ab, lassen es kurz sieden und ziehen den Topf zum leichten Abkühlen etwas auf die Seite.

Jetzt sind die vorbereiteten, geschnittenen Gemüsearten wie Karotte, Paprika und Brokkoli an der Reihe. Sie werden in dem wieder erhitzten Topf kurz angedünstet, mit den enthäuteten Tomaten beglückt, mit dem restlichen Muskat, Thymian, Oregano, Salz und einer Prise Zucker bestäubt, mit ca. 1 ½ Liter Hühnerbrühe aufgefüllt und etwa 5 Minuten leicht köcheln gelassen. Dann gibt man ½ Teelöffel Kardamom-, Zimt- und Schwarzkümmelpulver, 1 Esslöffel Sojasauce und 1 Esslöffel Zitronensaft dazu und lässt alles zusammen kurz aufwallen, bevor man nun die Kartoffelwürfel untermischt, einen Schuss Weißwein nicht vergisst und alles zusammen für etwa weitere 10 Minuten leise köcheln lässt.

Dieses duftende Elixier zieht man danach wieder vom Herd und lässt die Essenzen für eine Weile, vielleicht 30 Minuten, aufeinander wirken.

Nun geht es unseren Putenschnitzeln an den Kragen. Sie werden in Streifen geschnitten, zusammen mit einer kleinen Frühlingszwiebel, der verbliebenen gestiftelten Knoblauchzehe, wiederum ½ Teelöffel Kardamom, Salz und Pfeffer in 1 Esslöffel heißem Sonnenblumenöl

angebraten, um dann Platz für die klein geschnittenen Dörripflaumenstücke zu machen, die sich noch im Bratensatz wälzen wollen. Schon hat ein Teelöffel das Gemisch mit frischem Ingwer-Mus veredelt, dem sich 1 Esslöffel Sojasauce und 1 Esslöffel Zitronensaft zugesellen, als auch noch ein mit gehackten Apfelstückchen beladener Esslöffel auf seine Aufwartung besteht, die zum Finale mit einem neuen kräftigen Schuss Weißwein gefeiert wird.

Walle, walle, jetzt wird's allen noch mal kurz heiß ums Krägelchen, und schon wird man wieder beiseitegezogen und auf die Wartebank vertröstet.

Die gehackten Pinienkerne, die frisch gezupften Minzeblätter und die bereitstehende saure Sahne warten noch auf ihren Einsatzbefehl.

Zum Schnabulieren wird der große Suppentopf kurz in eine heiße Wallung gebracht, die Pfanne mit der Putenschnitzel-Mixtur erhitzt, und dann geht es ratzfatz ans Servieren. Duftende Suppe in den Teller, einen satten Löffel des Putenschnitzel-Ragouts in die Mitte, einen frischen Klacks saure Sahne daneben, eine kleine Portion Petersiliengrün, eine kleine Portion Minzeblättergrün, einen kleinen Esslöffel voll Pinienkerne darüberstreuen und sich dann förmlich hineinlegen, nein lieber doch verspeisen, das Zauberelixier. Dazu Weißwein fließen lassen, Bierchen schütten, dunkles, saures Brot! – Buon appetito!

Aus: Marianne Sägebrect, Auf dem Weg nach Surinam, S. 196-198