

Ciorbă de perișoare – Suppe mit Fleischklößchen

Ciorbă de perișoare ist eine traditionelle rumänische Suppe mit Fleischklößchen und Gemüseeinlage. Wie alle Speisen mit „Ciorbă“ im Namen ist sie gesäuert. Da es früher im Winter kein frisches Gemüse gab, war die Suppe eine beliebte Sommerspeise, die auch je nach Region zu leichten Änderungen der Grundrezeptur führen kann.

Zutaten:

- 250 g Hackfleisch
- 150 g Reis
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz & Pfeffer
- 1 Staudensellerie
- 1 rote Paprika
- 2 Karotten
- 1 Lauch
- 2 Tomaten
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Becher Schmand oder Saure Sahne



Zubereitung:

Für die Fleischbällchen wird zunächst der Reis halbgar gekocht.

Die Zwiebel wird fein gehackt und in einer Pfanne angedünstet.

Nun wird das Hackfleisch mit halbgaarem Reis, gedünsteten Zwiebeln, Ei, Salz, schwarzem Pfeffer, Dill und Petersilie (ggf. auch Bohnenkraut) zu einem Teig verarbeitet, geformt und in Mehl gewälzt.

Zur Zubereitung werden zuerst verschiedene Gemüsesorten wie Bleichsellerie und Karotten geschält und klein geschnitten. Die rote Paprika, Lauch, Zwiebeln und die Tomaten ebenfalls kleingeschnitten und in einem Topf angeröstet.

Anschließend wird das Gemüse im Topf mit einer Gemüse- oder Fleischbrühe aufgefüllt.

Sobald die Suppe kocht, werden die Hackfleischbällchen hinzugegeben und darin gegart. Dieses Gericht wird auch gerne etwas schärfer genossen. In diesem Fall wird zusammen mit den Fleischbällchen eine fein geschnittene Chilischote beigelegt, die jedoch zur Vorsicht mahnt.

Gewürzt wird die Suppe mit schwarzem Pfeffer, Petersilie, Dill und Liebstöckel. Der säuerliche Effekt wird durch das Hinzufügen von Borș, (rumänische, gesäuerte, fermentierte Weizenkleie) oder Zitronensaft erzielt. Die Verwendung von Essig ist unüblich.

Vor dem Servieren wird die Suppe mit etwas saurer Sahne oder Schmand bzw. Crème fraîche verfeinert.