

Chorba frik (Aus Algerien)

**180g geschnetzeltes
1 Zwiebel
3EL gehackten Koriander,
1TL Salz,
1/2TL weißen Pfeffer,
1TL Paprikapulver,
2TL getrocknete Minze,
200g Weizenschrot
1EL Tomatenmark**

3EL gehackten Koriander

Zitronenvierteln

in dünne Streifen schneiden.
klein schneiden und beides im Topf anbraten.

und 1,5 Liter Wasser hinzufügen.
mit 4 Löffeln Wasser vermischen und
ebenfalls hinzugeben. Dann das ganze bei
mäßiger Hitze 50 Minuten garen.
kurz vor dem servieren hinzugeben und die
Suppe heiß mit
servieren.

Ergibt: mind. 8 Portionen

Zubereitungszeit: 35min.

Kochzeit: 50min.