

Die Linsensuppe

In Genesis 25 wird eine kurze, aber fantastische Geschichte zu Gier und Betrug, zu Bruderneid und Bruderzwist erzählt. Esau, der Jäger, kommt hungrig und müde in das Zelt Jakobs, des Bauern. «Die rote, die Linsensuppe da, muss ich jetzt essen, sonst sterbe ich. Und wenn ich tot bin, dann nützt es mir nichts, der Erstgeborene zu sein.» Jedenfalls scheint es ihm geschmeckt zu haben. Er isst und trinkt, steht auf und geht davon – ein Bauchmensch.



Hier das Rezept, das die Familiengeschichte des Isaak-Clans so grundlegend veränderte:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 grosse Tasse rote Linsen
- 3 grosse Tassen Wasser
- 1 Eiertomate, geviertelt
- 1 Karotte, geviertelt
- 1 kleine Zwiebel, geviertelt
- 4 Knoblauchzehen, geviertelt
- ¼ Würfel Hühnerbrühe
- 1 grosse Tasse Wasser
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Meeressalz
- ½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Korianderpulver

Zubereitung:

3 grosse Tassen Wasser, Linsen, Tomate, Karotte, Zwiebel, Knoblauch und Hühnerbrühwürfel in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 20–25 Minuten köcheln, bis das Gemüse und die Linsen weich sind. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis die Suppe lauwarm ist. Gemüse und Linsen mit einem Stabmixer glatt pürieren. Eine grosse Tasse Wasser, Kreuzkümmel, Meeressalz, Pfeffer und Koriander unterrühren. Suppe bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie warm ist.

Für das Rezept: © 2014 Allrecipes.com, Inc.

Karl Klimmeck