Bissara - Marokkanische Bohnensuppe

Die einfache, dickflüssige Suppe wird in Marokko bereits zum Frühstück gegessen. Mit gebratenem Fisch oder Lammfleisch dazu ist sie auch als Hauptmahlzeit beliebt. Sie wird meistens aus getrockneten Fave-Bohnen, manchmal auch mit weissen Bohnen gekocht. Gewürzt wird sie mit reichlich Knoblauch, etwas Kreuzkümmel, Koriander, Chili und natürlich Salz, dazu frische Kräuter, Korianderblätter oder Petersilie. Beim Anrichten gibt man nach Belieben einen kräftigen Schuss Olivenöl dazu.

Getrocknete Fave gibt es in zwei Qualitäten: Aus der Schote ausgelöst sind Beide. Die Einen sind mit der, den Samen umgebenden Haut, getrocknet. Sie müssen deutlich länger gekocht werden als die zweite Version, bei der die Samenhaut entfernt wurde. Im Rezept habe ich die erste Variante verwendet.

Zutaten (1 Portion)

60g	Fave getrocknet
2-3	Knoblauchzehen
1/2Tl	Kreuzkümmel
1/3Tl	Koriander gemahlen
1/2	handvoll frische Petersilie
	Salz, Chilipulver
1-2El	Olivenöl

Zubereitung

Fave über Nacht in kaltem Wasser einweichen (min. 15 Stunden).

Fave abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen. In eine Pfanne mit 5dl kaltem Wasser (ohne Salz) geben. Kreuzkümmel im Mörser leicht zerstossen, zusammen mit dem Koriander zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer nicht allzu fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben, klein gehackter Knoblauch zugeben. Suppe bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen (ein bischen breiig sollte sie sein).

Suppe mit Salz und Chilipulver abschemecken. Petersilie zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Anrichten und Olivenöl begiessen.