

Jiddische Hühnersuppe

Hummus

1	Edelstahl-Schüssel	1. zum einweichen der Kichererbsen 2. um zum Schluß den Humus zu sammeln zum Kochen der Kichererbsen
1	Topf groß	zum Kochen der Kichererbsen
1	Schneidebrett	...
1	Schöpflöffel groß, flach, mit Löchern	zum rühren und portionieren der Kichererbsen
1	Mixer	zum pürieren
1	Zitronenpresse	zum pressen von Zitronensaft
1	Reibe	für den Knoblauch
1	Suppenlöffel	...
1	Kaffeelöffel	für das Salz
1	Mess-Becher für Wasser	für das Kochwasser und »Eis-Wasser«

•

1.000g	Tüte	Kichererbsen
1	Stück	Knoblauchzwiebel
2	Stück	Zitronen
2	Büchse 500g	Sesamsamenpaste 100% Tahina (ohne Gewürze)
3	Kaffeelöffel	Salz

•

1.000g	Kichererbsen	in der Schüssel einweichen; am Vortag der Produktion 15.00 Uhr Einweich-Dauer ca. 17 Stunden
--------	--------------	--

...

7 Liter	Wasser	in einem Topf um 8.00 Uhr zum kochen bringen (Stufe 7 ... 4); Wasser doppelte Menge wie die Kichererbsen, da das Wasser in der einstündigen Kochzeit gut 1/3 reduziert; während des Kochens ab und zu den Schaum an der Wasseroberfläche abschöpfen;
---------	--------	--

die weitere Kochdauer beträgt ca. **40 Minuten**,

Die **Kichererbsen** sind gut, wenn man ein / zwei an eine Fließe wirft und sie „**kleben**“ bleiben;

Herd aus dann den Topf mit den Kichererbsen vom **Herd** nehmen;

weiter	1	Knoblauch	die einzelnen Zehen heraus pulen und von der Schale befreien; 5 bis 9 Zehen reiben ;
	1	Zitrone	die Zitrone (mittelgroß) halbieren ; die halbe Zitrone mit der Zitronenpresse auspressen;
		Mixer	aufbauen; in den Mixer ca. 3 volle Löffel mit Kichererbsen, ein Teelöffel Salz ; der gesamte Zitronensaft ; vier » Finger-Fülle « (auch einen Teelöffel) Knoblauch ;

die **Tahini** in der Büchse richtig durchmischen!

ca. 200g Tahini

ca. vier Suppenlöffel Tahini
(etwas weniger als die Hälfte einer Tahini Büchse)

Mixer schließen und ca. **70 Sekunden** durch-mixen
Stand kontrollieren und dann nochmals **50 Sekunden** mixen;

den gesamten Mixer-Inhalt in die **Schüssel** geben;

*jetzt das ganze noch **ZWEIMAL** wiederholen!*

die „DREI“ Portionen in der **Edelstahl-Schüssel** langsam
abkühlen lassen;

Da der Hummus jetzt noch nicht wirklich **sämig** ist, wird „**Eis-Wasser**“ dazu gegeben.

ca. **0,4 Liter Wasser** langsam unter den Hummus heben;

den Hummus **weiter abkühlen** lassen;

nach ca. **einer Stunde** (wenn erforderlich)
nochmals ca. **0,4 Liter Wasser** langsam unter den Hummus
heben;

•

Jiddische Hühnersuppe mit Kneidlach (Mazzemehklöschen)

ZUTATEN / VORBEREITUNG für 30 Portionen.

- 12 Hühnerbeine;
- eine Metzgerzwiebel;
- Karotten;
- eine Knolle Sellerie;
- Salz;
- Lorbeerblätter (Handvoll)
- Pimentkörner;
- weißer Pfeffer ganz;
- Wachholderbeeren;
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

- Metzgerzwiebeln (halbieren mit Schale);
- Karotten, Zwiebeln und 2 Scheiben Sellerie auf dem Grill rösten;
- Alle Zutaten in einen Topf mit kaltem Wasser ansetzen, zum Kochen bringen und 2 Stunden köcheln lassen;

Hummus

SCHALOM Restaurant

GESCHER GmbH | GF Uwe Dziuballa
für **SCHALOM Restaurant**
Heinrich-Zille-Straße 15, 09111 Chemnitz
0371 69 57 769 | 0172 91 50 345
uwedziuballa@aol.com

Jiddische Hühnersuppe

- Suppe durch ein Sieb gießen;
- Die Hühnerbeine zerlegen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden, die Suppe in einen Topf geben, aufkochen und das Fleisch hinzugeben;

ANRICHTEN

- Zum Anrichten eine handvoll geschnittenes Gemüse und zwei Mazemehlklöschen in ein Gefäß geben und in der Mikrowelle erhitzen;
- Auf einem tiefen Teller anrichten Mit gehackter Petersilie bestreuen.