



Surinamische Erdnusssuppe mit Tom Tom

Für etwa 6 bis 8 Suppenschalen/Schüsseln

ZUTATEN

3 l Gemüsebrühe / Brühe nach Wahl*

1 Esslöffel Olivenöl

1 Zwiebel, grob zerkleinert

3 Knoblauchzehen, gepresst

10 Pfefferkörner

3 kleine oder 2 große Lorbeerblätter

6 Stangen Staudensellerie (2 i.d. Brühe / 4 Stangen fein gehackt zum Garnieren)

2 Tomaten

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

600 g Erdnussbutter

(1½ Gläser mit Nussstückchen/ 1 Glas mit Nussstückchen und ½ Glas Surinam-Erdnussbutter) **

Frühlingszwiebel, fein gehackt

Optional für Fleischesser:

1 Suppenhuhn (für die Brühe)/4 bis 5 Hähnchenteile und 250 g Bratenspeck (für die Brühe)

2 gegrillte Hähnchenstücke/ca. 250 gr. gegrillte Hähnchenbrust in Stücken

Für das Tom Tom [= Bällchen aus gekochten Kochbananen] ****

2 (grüne) Kochbananen und ½ (gelbe) reife Kochbanane

ZUBEREITUNG

1. Die Kochbananen schälen, das geht am einfachsten, indem man die Enden abschneidet, die Banane halbiert und dann die Schale rundherum abschneidet. Die grüne Banane schält man am besten, indem man eine Wanne mit kaltem Wasser füllt, die grünen Bananen untertaucht und unter Wasser (!) schält.
2. Alle halben Bananenstücke in einen Topf mit Wasser geben, die Bananenstücke sollten gerade untergetaucht sein. Die gelbe Banane etwa 10 Minuten lang kochen (bis sie weich ist). Die gelbe Banane aus der Pfanne nehmen und die geschälten grünen Bananen weitere 40 Minuten kochen (bis sie weich sind). Halten Sie die gelbe Banane warm.
3. Dann die grünen Bananen aus dem heißen Wasser nehmen und sofort mit einem Pürierstab/einer Gabel/dem Boden einer stabilen Weinflasche (!), die als Pürierstab dient, zu einem groben Püree pürieren/zerdrücken. Wenn nötig, immer wieder einen Schuss der Kochflüssigkeit (nicht zu viel Wasser) zugeben. Dann die gelbe Banane pürieren und untermischen.
4. Etwas abkühlen lassen (nach der Zubereitung der Brühe mit feuchten Händen kleine Kugeln von der Größe eines Tischtennisballs formen).
5. In der Zwischenzeit die Brühe zubereiten: Die Zwiebel in Stücke schneiden und die Hälfte davon in einem Esslöffel Öl leicht anbraten (bitte die Zwiebel nicht anbrennen lassen). Schneiden Sie 1 Tomate in 4 Teile und fügen Sie sie und 2x gehackten Knoblauch hinzu. Das Suppenhuhn/die Hühnerteile und den Speck sowie 1 Gemüsebrühe-Tablette hinzugeben. Eine Weile kochen lassen. Zuerst das Wasser in einem Kessel zum Kochen bringen und dann das gekochte Wasser zu der gebratenen Mischung geben.



Surinamische Erdnussuppe mit Tom Tom

In der Zwischenzeit diese Brühe zusammen mit 2 Stangen Sellerie und der restlichen Zwiebel, dem Knoblauch, dem Lorbeerblatt und dem Piment zum Kochen bringen. Alles auf kleiner Flamme in der Brühe kochen lassen. Die gegrillten Hähnchenteile/Hähnchenbrust hinzugeben (zumindest, wenn sie dabei sein sollen) und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

6. Auch den Sellerie aus der Pfanne nehmen.
7. Zwei bis drei Esslöffel der heißen Brühe aus dem Topf in eine separate Schüssel geben und die Hälfte der Erdnussbutter zu einer glatten Paste verrühren.
8. Dann den Erdnussbutterbrei zur Brühe in der Pfanne geben und umrühren, bis er sich verbunden hat. Weitere zwei bis drei Esslöffel Brühe in eine separate Schüssel geben und mit der restlichen Erdnussbutter verrühren, um sie zu lockern. Dieses Erdnussbutterpüree in die Brühe geben und umrühren, um es zu kombinieren.
9. Die 2. Tomate in sehr kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben.
10. Die Suppe langsam zum Kochen bringen. Dabei häufig umrühren, damit die Erdnussbutter nicht am Boden festklebt.
11. In der Zwischenzeit das Fleisch in Stücke schneiden und in die Suppe geben.
12. Schmecken Sie die Suppe zunächst ab und würzen Sie sie gegebenenfalls mit etwas Salz und/oder Pfeffer. Wenn die Suppe zu salzig und/oder zu dick ist, einen Schuss abgekochtes Wasser hinzufügen.
13. Fertigstellung des Tom Tom: Kneten Sie mit feuchten Händen einige Kugeln aus dem Kochbananenpüree (die Hände sollten ständig feucht sein). Dann die Bällchen in Schalen (oder Suppenteller) geben, jeweils 2 oder 3 Bällchen Tom Tom.
14. Anschließend in alle Schalen oder Suppenteller etwas fein geschnittenen Sellerie und etwas fein geschnittene Frühlingszwiebel geben und die Suppe darüber löffeln.
15. Hinweis: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die grüne Kochbanan schälen. Auf heller Kleidung können braune Flecken entstehen.
16. *Wenn die Zeit knapp ist, kann auch eine einfache Brühe verwendet werden: einfach fertige Hühnerbrühe aus der Flasche. Nachdem Sie die gewünschte Anzahl von Flaschen geöffnet haben, entfernen Sie zunächst das Fett und gießen es in einen Suppentopf. Fügen Sie dem Inhalt des Suppentopfes Gewürze hinzu und folgen Sie dem Rezept.

Hinweise

**Wenn keine Erdnussbutter mit Nussstücken zur Verfügung steht, einige Erdnüsse grob hacken und beim Servieren über die Suppe in den Suppenschaalen/Suppentellern streuen.

***Wenn das Schälen der grünen Bananen nicht klappt, kochen Sie sie einfach in der Schale. Das kann etwa 40 Minuten dauern. Dann die grünen Bananen aus der Kochflüssigkeit nehmen und vorsichtig die Schale entfernen. Dann sofort je 2 warme Bananen in einer Schüssel mit einem Pürierstab oder mit einer Gabel/dem Boden einer stabilen Weinflasche (!) grob pürieren/zerdrücken. Nach und nach einen Schuss Kochflüssigkeit hinzufügen, um das Pürieren zu erleichtern und eine glatte Masse zu erhalten.

**** Mit gekochtem Reis servieren, wenn kein Tom Tom gemacht wird.