



Shorba à la moppedsammler

3 frische Hühnerschenkel mit Rückenstück

1 kl. Knollensellerie

4 gr. Karotten

2 gr. rote Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

200 g Kritharaki (Orso)

2 EL Tomatenmark

½ EL Harissa

Olivenöl

Butterschmalz

Salz

Petersilie

Auf 3l Wasser 2 EL Salz geben und die Hühnerschenkel 90 Minuten darin kochen.

Karotten und Sellerie waschen, schälen und stifteln, Zwiebeln in Viertelringe schneiden, Knoblauch zerdrücken.

Die Schalen der Karotten, des Sellerie, Knoblauch und Zwiebeln mit 1l Wasser 1 Std köcheln kochen.

Zwiebeln in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun rösten.

In einem großen Topf (mind. 6l) reichlich Olivenöl erhitzen, das gestiftelte Gemüse, den Knoblauch, die angerösteten Zwiebeln, Tomatenmark und Harissa zugeben und auf starker Hitze anrösten.

Vorsicht, die Schwelle zwischen geröstet und angebrannt ist sehr niedrig.

Mit dem abgeseibten Schalensud (bringt schöne Farbe von den roten Zwiebelschalen) ablöschen.

Hühnerschenkel aus der Brühe nehmen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Die Hühnerbrühe zu dem Gemüse geben und dieses 20 Minuten weich kochen.

Die Kritharaki oder Orso in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, während dessen die Schenkel von der Haut, Knochen und Knorpeln befreien und das Fleisch klein zupfen.



Die abgetropften Kritharaki und das Hühnerfleisch in den Topf geben, evtl. noch etwas Wasser zugeben und vorsichtig nachsalzen, umrühren, fertig. Mit Petersilie bestreut servieren.