

Für die ganz Scharfen: Rote-Linsen-Suppe mit Sriracha



Die angerichtete, sehr scharfe Sriracha-Rote-Linsen-Suppe mit ein wenig Sahne zum Abmildern

Dieses Gericht ist etwas für „heiße Hunde“. Es heißt im Original „Five-Alarm Lentil Soup“ und ist aufgrund der Farbe und der Schärfe der Suppe Feuerwehrleuten gewidmet. „Lentil Soup“ bedeutet „Linsensuppe“. Aber der „Five-Alarm“ ist kein Feuerwehralarm um 5 h oder 17 h. Sondern er spielt auf die Reichweite des Feuealarms und die Anzahl der gerufenen Feuerwehren an. Es handelt sich dann nämlich um einen Großbrand, zu dem gleich fünf Feuerwrehrstationen angerufen bzw. geordert werden, die mit entsprechend vielen Feuerwehrrwagen zum Brandherd anrücken. So schmeckt auch die Suppe.

Sriracha ist eine thailändische Chilisauce. Sie ist nur in Asia-Shops oder im Onlinehandel zu bekommen. Am verbreitetsten

ist die Sriracha-Sauce der Marke „Flying Goose“. Sie ist für fast alle asiatischen Gerichte verwendbar, sogar für Desserts, oder wenn es sein muss, auch mal für kalte Frikadellen.

Zutaten:

125 g rote Linsen

100 g Tomaten aus der Dose

50 ml Sriracha-Sauce

300 ml Wasser

alternativ: 150 ml Wasser und 150 ml Rotwein

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel

$\frac{1}{2}$ Karotte

$\frac{1}{2}$ Stange Meerrettich

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch

3 Zehen Knoblauch

$\frac{1}{2}$ EL Pul biber (türkischer gebrochener, scharfer Paprika)

$\frac{1}{2}$ EL Kreuzkümmel

alternativ: $\frac{1}{2}$ TL Garam Massala

1 Lorbeerblatt

1 TL Tomatenmark

1 TL Senf

Crème fraîche

alternativ: Sahne

1 Zweig frischer Koriander

alternativ: 1 Zweig frische Petersilie

Olivenöl

alternativ: 100 g Hackfleisch

alternativ: 50 g Speck

alternativ: 100 g Tortellini

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schneiden Sie das Gemüse, also die Zwiebel, Karotte, den Meerrettich, Lauch und den Knoblauch klein. Erhitzen Sie Olivenöl in einem Topf. Garen Sie das kleingeschnittene Gemüse

an und lassen Sie es ein wenig Flüssigkeit ziehen. Geben Sie die Gewürze, also Pul biber, Kreuzkümmel oder alternativ Garam Massala, das Lorbeerblatt, Tomatenmark und den Senf hinzu. Lassen Sie alles nur kurz zusammen anbraten und geben Sie sogleich die Sriracha-Sauce und die Tomaten hinzu. Die Tomaten aus der Dose können Sie am besten mit einem Kartoffelstampfer, der verwendet wird, um gegarte Kartoffeln zu Kartoffelbrei zu zerdrücken und zerkleinern, klein drücken.

Geben Sie nun noch das Wasser – oder wenn Sie einen leichten Hauch Rotwein an die Suppe geben wollen, alternativ Wasser und einen guten Schuss trockenen Rotwein – hinzu und die roten Linsen. Bringen Sie alles zum Köcheln und lassen sie es bei kleiner Hitze ohne Deckel ca. 30 Min. garen.



Die köchelnde Sriracha-Rote-Linsen-Suppe

Sie werden feststellen, dass die Sriracha-Sauce soviel Würze an die Suppe abgibt, dass Sie nicht mal mit Salz und Pfeffer nachwürzen müssen. Auch kein Gemüfefond anstelle des Wassers ist notwendig, die Suppe hat genug Geschmack und Würze.

Servieren Sie die Suppe in einem tiefen Teller. Wenn Sie nun die Schärfe und damit den „Five-Alarm“ abmildern wollen, weil die Suppe sonst wirklich höllisch scharf ist, geben Sie ein

wenig Crème fraîche darauf, alternativ einen Esslöffel Sahne. Ohne diese Zugabe und damit Abmilderung behält die Suppe tatsächlich ihre völlige Schärfe. Garnieren Sie die Suppe noch mit frisch gehacktem Koriander oder Petersilie.

Alternativ können Sie das Ganze auch mit Fleisch zubereiten, indem sie am Anfang Hackfleisch mit anbraten oder Speck. Oder Hackfleisch und Speck. Das würde der traditionellen Linsensuppe im Schwäbischen entsprechen, die dort aus dunklen Linsen, frischen Spätzle und Saitenwürstle (= Wiener oder Frankfurter Würstchen) zubereitet wird. Kochen Sie dazu gleichzeitig frische Tortellini und servieren Sie alles zusammen in einem tiefen Teller.