

Yukatekische Zitrusuppe

Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Zwiebeln
15 große Knoblauchzehen, mit Schale
1 EL Olivenöl
1,3 l Gemüse-, Hühner- oder Fischbrühe
225 ml Wasser
8 reife Tomaten, gewürfelt
1 Prise getrockneter Oregano

1 grüne Chilischote, z. B. Jalapeño oder Serrano, entkernt und gehackt
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
½ TL geriebene Grapefruitschale
½ TL geriebene Limonenschale
½ TL geriebene Orangenschale
Salz und Pfeffer

Saft und gewürfeltes Fruchtfleisch von 1 Limone
Saft von 1 Orange
Saft von 1 Grapefruit

GARNIERUNG

Tortilla-Chips oder knusprig fritierte Tortillastreifen
2 EL frisch gehackter Koriander

1 Eine Zwiebel halbieren, die andere schälen und fein hacken.

2 Die ungeschälten Zwiebelhälften und den Knoblauch in eine große gusseiserne Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Schalen braun werden, die Schnittflächen der Zwiebel karamellisieren und der Knoblauch weich ist. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.



3 Öl in einem Topf erhitzen und die zweite, gehackte Zwiebel darin andünsten. Brühe und Wasser zugießen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Suppe einige Minuten köcheln lassen.

4 Abgekühlte Zwiebelhälften und Knoblauchzehen schälen, grob hacken und zusammen mit Tomaten, Oregano, Chilischote und Kreuzkümmel in die Suppe



geben. Ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen.

5 Zitruschalen zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Suppe vom Herd nehmen, Limonenfleisch und Zitrus-säfte zugeben.

6 Auf Suppenteller verteilen und mit Koriander und Tortilla-Chips garnieren.

