



hr1-DOLCE VITA

Potaje de Berros - Kressesuppe

Suppen sind beliebt in Gomera, sie werden als Vor- und als Hauptspeise gegessen und sind meistens sehr gehaltvoll. Aus der Tradition heraus eben, dass auf der Insel früher alles satt machen musste - weil es einfach nicht so viel gab. Deshalb kommt in den Eintopf auch gerne, was man gerade da hat. Um den Eintopf noch gehaltvoller zu machen, streut man gerne Gofio, das gomerianische Maismehl hinein und gibt Ziegenkäse dazu.

ZUTATEN

1 Bund Brunnenkresse
½ Bund Petersilie
500 g Kartoffeln
125 g weiße Bohnen
2 Maiskolben
250 g Schweinerippchen oder Bauchfleisch
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Kümmel nach Belieben

ZUBEREITUNG

Bohnen am Vortag in Wasser einlegen.
Kräuter zerkleinern. Bohnen mit Schweinefleisch ca. 20 Minuten köcheln. Mit Knoblauch, Kräutern, Kümmel und Salz im Mörser zerkleinern oder Pürieren. Masse mit Kresse, geschälten Kartoffeln, Olivenöl und Mais auf mittlerer Hitze fertig kochen. Lecker!

Übrigens - die beliebte Kichererbsensuppe geht ähnlich: Eingelegte Kichererbsen anstatt der Bohnen, Kresse weglassen und nach Belieben mit mehr Knoblauch, Chilis oder anderem Gemüse variieren. Ich finde, diese Suppe braucht unbedingt den fetten Schweinebauch fürs Aroma und die Konsistenz.