



Kurdischer Eintopf mit Kubbe

Zutaten für ca. 15 Personen:

1.5 kg Hartweizengriess
300 g Bulgur
8 Zwiebeln
Gemüsebrühe
5 Pack Mozzarella Kugeln
Petersilie gehackt (tiefgefroren)
Paprika
1 kg Kürbis
3 Auberginen
600 g Okra
1.5 kg Mangold
5 Karotten
3 Randen
4 Zucchini
1 x Tomatenmark
Pfeffer
3 Zitronen
Pfeffer

Zubereitung:

Füllung:

Mozzarellakugeln und Petersilie

Kubbe:

Griess und Bulgur vermischen. Salz, Pfeffer, Brühe und Öl zugeben, unter Kneten nach und nach lauwarmes Wasser zugeben, bis ein weicher, elastischer Teig entsteht.

Aus dem Teig kleine Bällchen formen (etwa so gross wie Pingpongballen). In jedes Bällchen ein Loch hineindrücken und mit einer Mozzarella-Kugel und gehackter Petersilie füllen, das



Loch wieder verschliessen. Es ist wichtig, mit feuchten Händen zu arbeiten! Die fertigen Kubbe auf einem Teller in den Kühlschrank stellen.

Eintopf/ Suppe:

Das Gemüse grob würfeln (ausser den Okras).

In einem grossen Topf (Die Kubbe brauchen viel Platz) das Öl erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Das gewürfelte Gemüse (ausser den Okras) zugeben und Wasser zugeben, bis alles bedeckt ist.

Das Wasser einmal stark aufkochen lassen, Gewürze und Tomatenmark zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Nun die Kubbe und die Okras zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze weiter köcheln.