

## **Tschichirtma, grusinische Hammelsuppe**

500 g Hammelfleisch,

2 Zwiebeln,

2 Eßlöffel Öl oder Fett,

1 Eßlöffel Mehl,

Salz, Pfeffer,

2 Eßlöffel Weinessig,

2 Eigelb,

Petersilie.

Fleisch kalt waschen, in mittelgroße Stücke schneiden, so daß 3 bis 4 Stücke je Portion entfallen, zum Kochen aufsetzen und den Schaum abnehmen. Die Brühe nach dem Garen des Fleisches abseihen. Kleingeschnittene Zwiebel in Öl oder Fett rösten, mit Mehl überstreuen und alles noch etwas bräunen. Die durchgeseihte Brühe mit dem Hammelfleisch und der gebräunten Mischung aus Zwiebel und Mehl unter Zugabe von Salz und Pfeffer aufkochen lassen. Gesondert wird Weinessig zum Sieden gebracht und in die Suppe gegossen. Nochmals aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. Vor dem Servieren Eigelb in ein gesondertes Gefäß schlagen, mit wenig Wasser verquirlen und in die Suppe rühren, die jetzt - falls nötig - nur noch wenig erwärmt werden darf. (Nicht kochen, damit die Eigelb nicht gerinnen!) Mit gewiegter Petersilie bestreut wird die Suppe zu Tisch gebracht.

Im Originalrezept wird statt der Petersilie gewiegtes Koriandergrün verwendet.

Um eine appetitliche Gelbfärbung des Gerichtes zu erzielen, empfehlen wir eine der folgenden Methoden: a) Zu Beginn der Kochzeit eine gewaschene, aber ungeschälte Zwiebel mit in den Topf legen. b) Feingeriebene Möhren werden einige Minuten extra gekocht und der Sud unter die fertige Tschichirtma gerührt. c) 2 bis 3 Tropfen gelbe Speisefarbe zusetzen.

Im Originalrezept wird für die Gelbfärbung Safran verwendet.