

## Haiti

### Soup Joumon

1kg Rindfleisch	1 Sellerie
1kg Huhn	2 Limetten
1 mittelgroßer Kürbis am besten Hokkaido	2 TL Thymian
1 Süßkartoffel	2 TL Petersilie
1 Kochbanane oder Spinat	n. B. Wasser
2 Zwiebeln	n. B Peperoni
3 Karotten	eventuell Spagetti

#### **Zubereitung:**

**Arbeitszeit:** ca. 1 Std. **Ruhezeit:** ca. 2 Std.

Reinigen Sie das Fleisch mit heißem Wasser und Zitrone und geben Sie alles in einen Topf. Fügen Sie Salz, Sellerie, 1 Karotte und Zwiebeln hinzu und lassen Sie alles mind. für 2 Stunden köcheln. Nehmen Sie das Fleisch, die Karotte und Sellerie heraus und fügen Sie nun den etwas klein geschnittenen Kürbis sowie die Kartoffeln, und die Kochbananen dazu. Fügen Sie auch ein kleines Stück scharfe Peperoni (rot) hinzu (Achtung, nicht zu viel, die Suppe soll nur etwas scharf sein). Lassen Sie alles circa 20 Minuten weiter kochen. Danach nehmen Sie einen Teil des klein geschnittenen Gemüses heraus, um es am Ende in Stücken wieder hinzuzufügen. Das verbliebene Gemüse im Topf pürieren. Das Fleisch klein schneiden und zusammen mit dem vorher entnommenen Gemüsestücken hinzufügen. Evtl. Nudeln (Spaghetti) hinzufügen und alles noch etwa 20 Minuten weiterköcheln lassen.

Guten Appetit!!