

Fatta ist eine traditionelle Suppe der koptischen Christen, die traditionell nach der Fastenzeit serviert wird. Heute wird sie von allen Ägyptern zu allen Zeiten gegessen. In Kairo gibt es sogar Restaurants, welche speziell auf Fatta spezialisiert sind.

## **Fatta – ägyptische Fleischsuppe**

---

### **Zutaten**

- 750 g mageres Lammfleisch ohne Knochen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 6 Tassen Wasser und eine 1 Tasse Wasser extra
- 1/2 Tasse Reis
- 1/4 Tasse und 2 Esslöffel mit Butterschmalz oder Butter extra
- 5 große Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/4 Tasse Essig
- 2 Scheiben im Ofen geröstetes Fladenbrot

### **Zubereitung**

Das Lamm in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden und mit den 6 Tassen des Wassers in einen Topf geben. Zusammen mit der Zwiebeln, dem Salz und dem Pfeffer langsam zum Kochen bringen und gelegentlich umrühren. Die Hitze reduzieren und 1 1/2 Stunden leise köcheln lassen. Das Fleisch sollte zart sein, aber dennoch nicht auseinander fallen.

Während das Fleisch kocht, den Reis waschen und trocknen. Den Reis zusammen mit dem restlichen Wasser, einem Esslöffel Butterschmalz, und dem Salz zum Kochen bringen und umrühren. Den Topf abdecken und bei milder Hitze 15 bis 20 Minuten garziehen lassen.

Das Fleisch mit einer Schaumkelle aus der Brühe nehmen und abtrocknen lassen.

In einer separaten Bratpfanne 1 Esslöffel der Butter schmelzen und das Fleisch einige Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten.

In derselben Pfanne nun 1/4 Tasse Butterschmalz bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Knoblauch hinzufügen und ihn Farbe annehmen lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen. Mit dem Essig ablöschen.

Von hier an gibt es zwei verschiedene Varianten:

Variante 1: Eine Scheibe vom dem gerösteten Brot in einen großen Schmortopf legen. Einige Löffel von der Knoblauchmischung auf das Brot geben und mit der Hälfte des Reises bedecken. Mit etwas der Fleischbrühe begießen. Die zweite Scheibe Brot und den restlichen Reis aufschichten. Die gebratenen Lammwürfel oben drauf setzen und mit der restlichen Knoblauchmischung beträufeln. Die restliche Fleischbrühe darübergießen und frisch zerkleinertes Petersilie garnieren.

Variante 2: Die Fleischbrühe mit der Knoblauchmischung zusammen einmal aufkochen. Kurz vor dem Servieren das Brot in Stücke reißen und in die Suppe geben. Die Suppe, den Reis und das Fleisch getrennt servieren.

Anmerkung: Wenn man eine Nelke ins kochende Wasser legt, soll Geschmack des Lammes nicht so intensiv sein.