

Ajiaco Santafereno, die klassische bogotanische Hühnersuppe

Ajiaco ist ein Festessen und jede Familie hütet ihr eigenes kleines Geheimnis der Zubereitung. Dabei handelt es sich um eine Hühnersuppe, die drei verschiedene Kartoffelsorten enthält, eine davon ursprünglich aus Kolumbien. Nicht fehlen darf auch guascas, ein aus Südamerika stammendes Kraut.

Zutaten für 8 Personen:

- 6 Teile Hühnerbrust oder -beine
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 runde Zwiebel
- 1 Karotte
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Koriandergrün
- Salz und Pfeffer
- 1 Hauch Kümmel
- 12 Tassen Wasser
- 2 Bund Guascas-Blätter
- 2 Pfund papa pastusa (festkochende Kartoffelsorte), geschält und in Würfel geschnitten
- 1 ¼ Pfund papa sabanera (mehlige Kartoffelsorte), ebenfalls geschält und in Würfel geschnitten
- 1 Pfund papa criolla (kleine gelbe Kartoffelsorte), halbiert
- 4 Maiskolben, in Stücken
- 1 Tasse Kapern
- 1 Tasse süße Sahne oder Crème fraîche
- 4 mittelgroße Avocados (in Kolumbien gibt es mindestens doppelt so große Avocados wie die normierte Größe in unseren Supermärkten)



Für die Suppe 12 Tassen Wasser zusammen mit den Kräutern, Zwiebeln und der Möhre mit Salz und Pfeffer aufsetzen und erhitzen. (Runde Zwiebel und Möhre nicht zerkleinern) Wenn das Wasser anfängt zu kochen, Hühnerteile und Mais hinzugeben und 15 Minuten kochen lassen. Ebenfalls ein Bund Guascas-Blätter. Das Fett wird abgeschöpft. Festkochende Kartoffeln zugeben, weitere 15 Minuten kochen, danach die mehligten Kartoffeln, noch mal 15 Minuten kochen, zuletzt die kleinen gelben Kartoffeln hinzufügen. Die Hühnerteile herausnehmen und den Rest bei mittlerer Hitze 20 Minuten weiter kochen lassen. Die Suppe mit einem Kochlöffel aus Holz vorsichtig umrühren. Das darf nur die (traditionell weibliche) Person machen, die von Anfang an die Zutaten in den Topf gegeben und umgerührt hat, sonst kann alles schief gehen! Den zweiten Bund Guascas-Blätter dazugeben und bei niedriger Hitze weitere zehn Minuten köcheln (ohne Topfdeckel). Die Suppe muss zähflüssig sein. Den Hauch Kümmel zugeben. Danach die Guascas-Kräuter entfernen. Zum Servieren: Die Hühnerteile vorher zerkleinern. Die Suppe in Tonschalen oder tiefe Teller geben. Jede(r) serviert sich Huhn, Kapern, Maisstücke, Creme fraiche und Avocado, geviertelt oder halbiert, nach Gusto. Einige lieben die Avocado in der Suppe, andere separat.

In Latinomärkten kann man getrocknetes Guascas kaufen. Die papa criolla sind tatsächlich schwer zu bekommen, ggf. nachfragen, mit welcher Sorte man sie am besten ersetzt.

Evtl. hier nachfragen: Silvano's Latino Market & Internet-Café, Mühlendamm 86, D-22087 Hamburg, Tel: 040-22 73 90 40, Fax: 040-22 73 90 41, E-Mail: info@latinomarket.de