



Die *Paya soup* ist Gelatine in flüssiger Form. Etwas Zitrone setzt dem Erdigen die nötige Frische auf. (Zürich, 10/2017)

PAYA SOUP

Suppe aus dem Fuß vom Lamm, mit zerzupftem Fleisch und Zitrone

In ganz Indien, in Pakistan und Bangladesch kocht man Suppen aus den Füßen von Ziegen, Lämmern, Rindern und Büffeln. Vor allem dort, wo Muslime am Herd stehen, ist die *Paya soup* sehr beliebt. *Paya* bedeutet «Fuß» auf Hindi und Urdu. Die Suppe hat eine gewisse Ähnlichkeit mit der vor allem in Delhi beliebten *Nihari*, die aus verschiedenen Teilen vom Tier gekocht werden kann.

Es gibt *Paya*-Rezepte wie Sand am Meer. Ihnen ist gemein, dass die Füße sehr lange auf kleiner Flamme gekocht werden, bis sie ihre ganze gelatinöse Herrlichkeit an das Wasser abgegeben haben. In Indien, wo man Dampfkochtöpfe über alles liebt, wird die Suppe heute meist unter Druck in etwas kürzerer Zeit zubereitet. Neben Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer kommen meist Chilis, Gewürznelken, Indischer Lorbeer, Kardamom, Kurkuma, Pfeffer und weitere Gewürze mit in den Sud. Außerdem geben die Köche meist ein paar halbierte oder pulverisierte Hülsenfrüchte bei (zum Beispiel *Chana dal* oder *Urid dal*), was die Suppe dicker macht.

Bhopal, wo für Madhya Pradesh überdurchschnittlich viele Muslime leben, ist berühmt für seine *Paya soup* und man trifft auf Schritt



Vogel frei in der Stadt der Metzger | «Plötzlich sehe ich am Rande der Kreuzung zur Sultania Road ein Huhn, das sich, von allem unbeachtet, zwischen geparkten Motorrädern hindurch seinen Weg sucht. Es hat eine leuchtend orange Schleife am Hals. Das kann nur das Huhn von Rauschbart sein. Nur, was ist passiert? Ist es ihm entwischt? Kaum anzunehmen.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 4. Januar 2017.



Der Laden von *Kamar Bhai* an der Sultania Road im Zentrum von Bhopal ist stets gut besucht. Ein Schüsselchen der kräftigen Suppe kostet 40 Rupien (60 Rappen) und man rückt zum Essen auf einer einzelnen Bank zusammen, die hinter der Theke der Wand entlang aufgestellt ist. (1/2017)



Kamar Bhai serviert seine Suppe mit einem kleinen Berg zerpfückten Fleisches drauf.



Die faserigen Streifen werden vor dem Essen in die dicke, glasige Brühe eingerührt.

und Tritt kleine Buden, die mit Fotos von Bodybuildern für den kräftigen Effekt ihrer Brühen werben. Am bekanntesten ist wohl das Geschäft von *Kamar Bhai* an der Sultania Road, nahe Chatori Gali – also mitten im Herzen der Altstadt von Bhopal. Meistens werden *Paya*-Suppen mit den Knochen serviert. Hier aber wird die Brühe abgeseiht und dann mit Mehl, Maisstärke oder gemahlene Hülsenfrüchten so stark gebunden, dass sie eine dickliche, glasig-schleimige Konsistenz hat, die eher an eine Sauce, denn an eine Suppe denken lässt. Bevor er seine *Paya soup* dem Gast überlässt, gibt *Kamar Bhai* noch allerlei Pulver (schwarzen Pfeffer, Garam masala, Steinsalz?) und Saucen (Chili, Tamarinde?, Essig?, Zitrone?) hinein und häuft etwas zerzupftes Muskelfleisch auf die Oberfläche. Ehe man die Suppe isst, mischt man dieses Fleisch unter und gibt etwas Zitrone dazu. Die *Kamar Bhai Paya Soup* schmeckt sehr salzig, etwas scharf und leicht säuerlich.

Natürlich ist das Rezept geheim, ebenso wie die Identität der verschiedenen Pülverchen und Flüssigkeiten, die im letzten Moment noch zum Zug kommen. Das hier vorgestellte Rezept versucht dennoch, Aroma und Konsistenz der berühmten *Paya soup* aus Bhopal zu imitieren.

In Mitteleuropa sind die Füße von Lamm oder Ziege leider nicht zu bekommen. Laut meinem türkischen Metzger in Zürich wandern diese Stücke «so schnell in die Mülltonne, dass man keine Chance

hat, sich welche zu besorgen.» Das hat sicher auch damit zu tun, dass das Reinigen der kleinen Füße relativ aufwendig ist, und die Teile dann doch nur für einen Spottpreis verkauft werden können. Ich schlage als Alternative hier Kalbsfüße vor, die auch bei uns leicht zu bekommen sind. Kamar Bhais Suppe enthält keine Fleischteile vom Fuß. Ich aber lösen das Fleisch vom Knochen, schneide es klein und gebe es mit in die Suppe.

Zubereitung (Kochzeit 5 Stunden, Abkühlzeit 8 Stunden)

1 | Ghee in einem großen, etwa 5 L fassenden und gut schließenden Topf erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten. Pfeffer, Gewürznelken, Kardamom und Chili beigegeben und warm werden lassen.

2 | Füße und Brust hinein legen, 3½ L Wasser angießen, Salz und Kurkuma beigegeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt 3 Stunden köcheln lassen.

3 | Brust aus der Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Mit den Fingern das Fleisch in Streifen vom Knochen ziehen und kühl stellen. Die Rippen und die größeren Fettpartien wieder in die Brühe geben, eine weitere Stunde zugedeckt köcheln lassen.

4 | Füße aus dem Sud heben und etwas abkühlen lassen. Fleisch (Haut) von den Knochen und Knorpeln ziehen, in Streifen schneiden, ebenfalls kühlstellen. Knochen zurück in den Sud geben, eine weitere Stunde, nun aber ohne Deckel, köcheln lassen. Dabei sollte sich die Flüssigkeit um etwas mehr als ein Drittel der anfänglichen Masse reduzieren. *Kalbsfüße haben gegenüber Ziegen- oder Lammfüßen den Vorteil, dass deutlich mehr Fleisch am Knochen sitzt. Von 700 g Kalbsfuß kann man gut 300 g Fleisch ablösen.*

5 | Brühe durch ein engmaschiges Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, es sollten jetzt noch etwa 2 L Flüssigkeit übrig sein. *Wenn man die Brühe entfetten will, dann stellt man sie nach dem Abkühlen am besten einige Stunden lang in den Kühlschrank. Beim Abkühlen treibt das ganze Fett zur Oberfläche und bildet dort eine käsige Schicht, die sich mit einer Gabel leicht abheben lässt.*

6 | Vor dem Essen die Suppe zum kochen bringen, mit Salz abschmecken. Maisstärke mit etwa 150 ml kaltem Wasser zu einer glatten Sauce verrühren, in die Suppe gießen und etwa fünf Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen bis die Brühe eindickt. *Ist man nicht sicher, wie dick man die Suppe tatsächlich haben möchte, gibt man die Maisstärke sukzessive zu. Kamar Bhai serviert eine dicke Paya, in welcher der Löffel praktisch aufrecht steht.*

7 | Das Fleisch von den Füßen in die Suppe geben und warm werden lassen. Suppe auf Schüsseln verteilen, mit etwas Garam masala und Pfeffer bestreuen, ein kleines Häufchen von dem faserigen Brustfleisch auf die Oberfläche setzen, mit einer halben Zitrone servieren. Bei Tisch mischt man das Brustfleisch in die Suppe und schmeckt die Paya nach Belieben mit Zitrone ab. *Die Suppe bietet sich für endlose Variationen an, kann mit Zitronenzeste, Tamarinde, Korianderkraut, knusprigen Zwiebeln, knackigen Erbsen etc. kompliziert werden.*



Das Schild lässt keine Zweifel aufkommen, dass man sich von der Paya soup einen tonifizierenden Effekt auf den Körper verspricht.

Binden mit Maisstärke | Moderne Köche werden die Augen verdrehen beim Gedanken, eine Suppe mit Maisstärke zu verdicken. Sie werden sich (zu Recht) an die Mehlschwitzen (Einbrennen) ihrer Mütter oder Großmütter erinnert fühlen, die im Repertoire eines aufgeklärten Kochs nichts mehr zu suchen haben. Wir halten die Technik gleichwohl für äußerst effizient – vor allem im Fall dieser Suppe.

In abgekühltem Zustand hat die aus den Knochen gekochte Brühe die Konsistenz einer ziemlich festen Gelatine. Erwärmt aber wird sie flüssig und dünn. Die Bindung mit Maisstärke ist unserer Ansicht nach dazu da, den grundlegend gelatinösen Charakter der Paya soup in ein entsprechendes Mundgefühl zu übersetzen.

FÜR 8 PERSONEN

- 2 TL flüssiges Ghee
- 2 stattliche Zwiebeln (400 g), fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen (40 g), fein gehackt
- 1 St. Ingwer von der Größe einer Pflaume (30 g), fein gehackt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 4 Gewürznelken
- 4 Kardamom, leicht angedrückt
- 2 getrocknete Chili, in Fetzen
- 700 g Fuß von Ziege, Lamm oder Kalb, blanchiert
- 400 g Brust vom Lamm
- 3½ L Wasser
- 4 TL Salz
- 1 TL Kurkumapulver
- 80 g Mais- oder Reisstärke
- 150 ml Wasser
- Etwas Salz zum Abschmecken
- Etwas Garam masala
- Etwas weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Zitronen, halbiert



Stolz posiert Chef Kamar Bhai mit einem Schälchen seiner berühmten Paya soup. (1/2017)