



Caldo de chambari in einem Schälchen, wie es manche Stämme im offenen Feuer brennen. (Zürich, 11/2015)

## CALDO DE CHAMBARI

Suppe aus Rinderhaxen, Tomaten und Gewürzen, mit Koriandergrün und Frühlingszwiebeln

Chambari (manchmal auch *Chambaril*) gilt als eine Spezialität aus dem brasilianischen Bundesstaat Tocantins. Diese Region, die noch bis 1988 zu Goiás gehörte, war lange schwer zugänglich und also zu einem großen Teil nur von Indios bewohnt. Die industrielle Entwicklung begann ab den späten 1950er Jahren mit dem ehrgeizigen Bau einer Straße von Brasília nach Belem. Heute gilt Tocantins als die am schnellsten wachsende Gegend Brasiliens: Landwirtschaft und Agroindustrie geben den Ton an und locken zahlreiche Migranten aus dem ganzen Land. Die Urbevölkerung wurde weitgehend in Reservate versorgt. 2015 fanden in der Hauptstadt Palmas, einer ab 1990 aus dem Boden gestampften Lieblosigkeit, die ersten Jogos Mundiais dos Povos Indígenas statt. Auf Einladung des Goethe-Instituts von Rio de Janeiro habe ich die Eröffnung dieser Spiele besucht und en passant in Palmas auch die Caldo de chambari kennengelernt.

Mitten in der Stadt liegt ein kleiner Park mit dem schönen Namen Bosque dos Pioneiros. In diesem «Wäldchen der Pioniere» findet an manchen Abenden eine Art Nachtmarkt statt, auf dem diverse Spezialitäten aus der Gegend angeboten werden. Mehrere Stände



**Spiele im Sand** | «Die Spiele könnten ja etwas Wildes haben, etwas ausgelassen Festliches, das diese schwierigen Fragen wegschwemmt. Aber in Palmas geht alles sehr ordentlich vonstatten. Nirgends wird ein Schwein am Spieß gebraten, nirgends kochen Eintöpfe mit geheimnisvollen Ingredienzien vor sich hin, und in der Luft liegt bloß der Geruch von Schweiß...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 23. Oktober 2015.



Auf dem Nachtmarkt im Herzen von Palmas haben sich mehrere Stände auf gehaltvolle Suppen spezialisiert. (10/2015)



So lacht eine Königin der Suppen: Palmas Caldos nennt sich dieser Stand, dessen Caldo de chambari mir besonders gut geschmeckt hat.



Die Caldo de chambari wird mit Frühlingszwiebeln und Koriander bestreut, dazu gibt es getrocknetes Weißbrot.

sind auf Suppen spezialisiert, die fast ausnahmslos Fleisch, Fisch oder Bohnen und Schinken enthalten. Die Caldo de chambari wird in kleinen Plastischälchen verkauft, kräftig mit Frühlingszwiebeln und Koriander bestreut. Dazu gibt es getrocknetes Weißbrot, das man in die Brühe tunkt, wo es sich innerhalb von Sekunden vollsaugt. Auf Wunsch wird auch frittierte Schweineschwarte dazu gereicht – und auf den Tischen stehen kleine Flaschen mit scharfer Chilisauce.

Die Caldo de chambari hat eine glasige oder leicht schleimige Konsistenz, die ein wenig an die Suppen in Chinarestaurants erinnert. Sie ist mit Maniokmehl gebunden und voller klebrig-faseriger Fleischstücke. Caldo de chambari schmeckt intensiv und direkt nach Gewürzen, nach gebratenem und gesottenem Fleisch, indirekt nach Tomaten und Zwiebeln.

Der Begriff *Chambari* bezeichnet eine Scheibe von der Rinderhaxe, entspricht also dem italienischen Ossobuco. Was das Wort genau bedeutet und woher es stammt, habe ich nicht eruieren können. Es wird fast immer im Zusammenhang mit dem Bundesstaat Tocantins gebraucht und gemeint ist ein Stück vom ausgewachsenen Rind.

Die Caldo de chambari ist leicht nachzukochen, braucht aber etwas Zeit. Das Rezept ist sehr ergiebig, denn aus einem guten Kilo Fleisch kann man eine Suppe herstellen, die zehn Leute nährt und befriedigt. Ich serviere Caldo de chambari gern wie in Palmas mit viel Korianderkraut, Zwiebeln, etwas Weißbrot und verschiedenen Chilisauces dazu.

# Caldo de Chambari

2 EL Öl

2 Rinderhacken, 3 cm dick, je 100 g  
salzen und pfeffern (500g)  
große Tomate (240g) enthalt abgeraspelt  
entkern

2 Zwiebeln in Stücke

4 Zehn Knoblauch (30g)

2 TL Kreuzkümmel mit anrösten

2 TL Koriandersamen

1 EL Tomatenkonzentrat kräftig anziehen lassen

1/2 TL Chili-Flocken

1 frische ganze Chili

2 Gewürznelken | etwas Zucker  
| mehr Salz

1.5 L Rinderbrühe anrösten anflammen lassen 21:00 - 08:44  
OHNE Hitze etwas reduzieren | erhalten weißliche  
DECKEL | Saft köcheln lassen | Fleisch entfernen  
| 1 L Wasser anrösten


ein kräftiges Rindfleisch-  
stift, das bei jedem ersten  
Aufwärmen der Suppe marklos  
wird  
kräftig anbraten

viel mehr Salz

70 mg Salz  
zu stark  
zu bitter  
zu wenig Salz

1/2 Tasse Paranüsse  
1 Tasse vollkorniges Mehl  
- in Palmaschale abgießen  
Klumpchen in der Suppe

1/2 Tasse Paranüsse  
1 Tasse vollkorniges Mehl  
- in Palmaschale abgießen  
Klumpchen in der Suppe



Da wird alles aus der Rinderhaxe geholt: Arbeitsblatt zum Caldo de chambari. (11/2015)

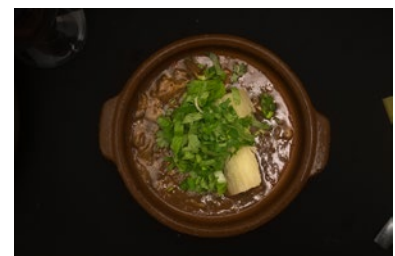
In Brasilien verkauft jeder Supermarkt eine ganze Reihe von meist ziemlich scharfen Molhos de pimenta, die man in Europa aber nur schwer auftreiben kann. Unter den Saucen, die man auch in der Alten Welt fast überall bekommt, ist die anständig scharfe und wunderbar fruchtige Habanero-Sauce der Firma Tabasco eine meiner Favoriten. Speziell ist die etwas mildere Chipotle-Sauce der gleichen Firma, die aus geräucherten Jalapeños hergestellt wird und der Suppe einen besonderen Reiz verleiht. In Brasilien trinkt man selbstverständlich ein *Skol*, ein *Brahma* oder ein anderes Bier zur Suppe, sie widersteht aber auch einer Flasche Rotwein nicht.



Die etwas schleimige Konsistenz der Suppe rührt daher, dass sie am Schluss mit etwas Maniokmehl gebunden wird.

### Zubereitung (Kochzeit 4 Stunden, Abkühlzeit 1 Stunde)

- 1 | Bratbutter in einem großen Topf heiß werden lassen. Haxenscheiben leicht salzen. Fleisch auf beiden Seiten kräftig anbraten, etwa 10 Minuten je Seite, bis es eine schöne Kruste hat.
- 2 | Kreuzkümmel und Koriandersamen auf den Pfannenboden neben das Fleisch streuen und kurz mitbraten, bis der Kümmel geröstet duftet. Zwiebel und Knoblauch begeben. Fleisch dabei so anheben, dass Zwiebel und Knoblauch auf dem Boden des Topfes zu liegen kommen. Kurz anziehen lassen bis die Zwiebeln leicht welk sind.
- 3 | Tomaten angießen, gut vermischen und etwa 10 Minuten köcheln lassen bis die Tomatenstücke ein wenig zerfallen sind.
- 4 | Tomatenkonzentrat, frische Chili, Chiliflocken, Gewürznelken und Zucker begeben, Rinderbrühe angießen, 2 TL Salz einstreuen, aufkochen lassen, Hitze etwas reduzieren und 4 Stunden köcheln las-



Wenn ich die Suppe als Hauptspeise serviere, dann gebe ich manchmal ein Stück gekochten oder im Ofen gebackenen Maniok dazu.



Ich brate nicht nur das Fleisch an, sondern auch die Gewürze und natürlich Zwiebel und Tomate.



Zu Beginn der Kochzeit präsentiert sich die Caldo de Chambari als eine schaumige Flüssigkeit.



Hier haben sich Wasser und Fleisch schon drei bis vier Stunden lang miteinander beschäftigt.



Die dünne Fettschicht auf der völlig erkalteten Brühe kann mit einem Löffel entfernt werden kann.



Das abgekühlte Fleisch lässt sich mit Hilfe einer Gabel leicht in mundgerechte Stücke zerpfücken.



Die Suppe ist fertig, bei jedem Wiederaufwärmen intensiviert sich das Fleischaroma.

#### FÜR 10 PERSONEN

- 2 EL Bratbutter
- 2 Haxenscheiben vom Rind, 3 cm dick, je 600 g
- 1 TL Salz
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Koriandersamen
- 2 stattliche Zwiebeln (300 g), in Streifen
- 4 Knoblauchzehen, in Stiften
- 5 Tomaten (500 g), abgezogen, entkernt und gehackt
- 1 EL Tomatenkonzentrat
- 1 Habanero oder ein anderer, fruchtiger Chili, entkernt und fein gehackt
- 2 TL Chiliflocken
- 2 Gewürznelken
- 2 TL Zucker
- 1½ L Rinderbrühe, ungesalzen
- 2 TL Salz
- 1 L Wasser
- 3 EL Maniokmehl, notfalls geht auch Maizena
- 300 ml Wasser zum Anrühren des Maniokmehls
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 2 Bd. Koriandergrün, zerpfückt, zum Bestreuen der Suppe
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln in Rädchen, zum Bestreuen der Suppe
- Etwas Chilisauce, zum Beispiel Tabasco

sen. Fleisch ab und zu wenden. Während der Kochzeit muss man das Fleisch wohl immer wieder in die Flüssigkeit drücken. Sollte es hartnäckig aus der Brühe ragen, muss man etwas Wasser nachgießen.

5 | Topf vom Herd nehmen und wenigstens 1 Stunde abkühlen lassen. Wer die Suppe entfetten möchte, sollte sie ganz erkalten lassen und dann für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Dabei steigt das Fett zur Oberfläche auf und bildet dort eine Schicht, die sich leicht entfernen lässt.

6 | Fleisch aus der Suppe heben. Knochen herauslösen und das Fleisch mit Hilfe einer Gabel in etwa 2–3 cm lange und 5 mm dicke Fetzen zerpfücken. Ich erwärme die Markknochen später wieder in der Suppe und serviere sie meinen Lieblingsgästen auf einem Tellerchen als kleine Zugabe, mit etwas Brot und Salz.

7 | Suppe mit 1 L Wasser vermischen und zum Kochen bringen, Fleischfetzen beigegeben und warm werden lassen.

8 | Maniokmehl mit 300 ml kaltem Wasser verquirlen bis eine ganz glatte Sauce entsteht. Diese Mischung in die Suppe einrühren, die sofort eine leicht glasige Konsistenz bekommt. In manchen Rezepten wird das Mehl mit Wasser und etwas Suppe angerührt, diese Sauce wird dann gelegentlich Pirão genannt – das Wort stammt aus der Tupi-Sprache und bedeutet «Eintopf». Wer eine zähflüssigere Suppe möchte, rührt etwas mehr Maniokmehl ein.

9 | Suppe mit Salz abschmecken. Mit viel zerpfücktem Koriandergrün, Frühlingszwiebeln und einer scharfen Chilisauce servieren.

Wenn ich die Suppe als Hauptspeise auftische, dann gebe ich manchmal ein Stück gekochten oder im Ofen gebackenen Maniok oder eine Süßkartoffel dazu.