



Ungewohnte Kombination: Soto babi ist eine Suppe, die mit Reis gegessen wird. (Semarapura Klungkung, 12/2013)

SOTO BABI

Würzige Suppe aus Schweinshaxe mit Nudeln und Selleriegrün

Soto (auch *Saoto*, *Sroto*, *Tauto*, *Coto*) heißen in Indonesien alle traditionellen Suppen, die meist aus Brühe, Gemüse und Fleisch bestehen und oft mit verschiedenen Nudeln kombiniert werden. Im Unterschied dazu werden Suppen, die aus westlichen Küchen-traditionen entstanden sind, meist kurz *Sop* genannt.

Soto wird manchmal als eine Art Nationalgericht Indonesiens verstanden, kommt es doch von Sumatra bis Papua in allen möglichen Variationen auf den Tisch – wobei ich mich frage, ob man eine ganze Rezeptkategorie zum Nationalgericht erklären kann. Das wäre ja dann etwa so, als würden die Deutschen den Kuchen zu ihrer Nationalspeise deklarieren.

Soto wird vor allem auch von Straßenküchen angeboten, lässt es sich doch gut vorbereiten und im letzten Moment fertig zusammensetzen. Die berühmteste Variante ist sicher die javanische Hühnersuppe *Soto ayam*. Die Mehrheit der Bevölkerung Indonesiens sind Muslime, weshalb Schweinefleisch in den meisten Rezepten nicht vorkommt. Anders auf der Insel Bali, wo neunzig Prozent der Bevölkerung Hindus sind und das Schweinefleisch (*Babi*) in der Küche



Am Abgrund | «Es war ein grüner Garten, in dem Kühe und Ziegen weideten. Am Ende des Gartens wuchsen ein paar Kakteen – und dahinter fiel eine Klippe senkrecht gut hundert Meter zum Meer hin ab. «Wer da runterfällt, ist tot», sagte mein Begleiter: «Vielleicht wird dein Körper dann nie gefunden». Er machte ein kummervolles Gesicht. In Bali ist es wichtig...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 13. Dezember 2013.

SAMBAL SOTO

In der indonesischen Küche gibt es für beinahe jedes Gericht auch ein eigenes Sambal, also eine spezielle Würzsauce auf Chilibasis. Diese Saucen werden meist in kleinen Schälchen auf den Tisch gestellt, so dass jeder die Speise auf seinem Teller damit individuell nachwürzen kann. Sambal soto wird traditionell mit Soto-Gerichten serviert, vor allem mit der berühmten javanischen Hühnersuppe Soto ayam. Die Sauce passt auch gut zu der balinesischen Schweinefleischsuppe Soto babi.

Im Unterschied zur Basissauce Sambal ulek enthält Sambal soto nebst Chilis auch Lichtnüsse, Schalotten, Knoblauch, Limettensaft und ein wenig Garnelenpaste. Je nach Schärfe



Sambal soto ist in der Regel ziemlich scharf und leicht säuerlich. Die Sauce wird, wie der Name ja schon ahnen lässt, zu indonesischen Suppen (Soto) gereicht. (Zürich, 12/2013)

der großen Chilis wird die Sauce außerordentlich feurig. Ich gebe deshalb manchmal noch ein Stück Gemüsepaprika bei, was die Hitze etwas reduziert. Die großen Chilis, die in diesem Rezept verwendet werden, heißen in Indonesien Lombok, die Vogelaugenchili nennt man Rawit.

FÜR 250 ML SAUCE

- 6** mittelscharfe, etwa fingerlange, relativ dicke rote Chilis (100 g), entkernt und fein gehackt
- 10** Vogelaugenchilis (8 g), fein gehackt
- 100 g** rote Gemüsepaprika, optional
- 5** asiatische oder 1–2 französische Schalotten (50 g), fein gehackt
- 2** Knoblauchzehen
- 6** Lichtnüsse, geröstet (20 g), ersatzweise Macadamianüsse
- ½ TL** Garnelenpaste, trocken geröstet, zum Beispiel auf einem Stück Alufolie direkt über der Gasflamme
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Palmzucker
- 2 EL** Limettensaft
- Etwas** Salz zum Abschmecken

Zubereitung

1 | Chilis und eventuell Gemüsepaprika, Schalotten, Knoblauch, Nüsse, Garnelenpaste, Salz und Zucker im Mörser zu einer Paste zerstampfen oder in einem Zerkleinerer verarbeiten.

2 | Limetten-Saft untermischen, mit Salz abschmecken.



Effiziente Emballage: Die Suppe wird in Plastiktüten gegossen und in dem Päckchen aus Packpapier befindet sich der Reis. (12/2013)

eine zentrale Rolle spielt. Die hier vorgestellte, überaus robuste Suppe stellt eine balinesische Version des javanischen Klassikers Soto ayam dar.

Ich haben das Gericht zum ersten Mal an einem Strassenstand im Zentrum von Semarapura (Klungkung) im Süden Balis gegessen. Ich halte mich im Rezept an die Zutaten, die ich in diesem Soto babi haben identifizieren können – und verwenden deshalb zum Beispiel auch dünne und flache Reis-Vermicelli, und nicht die bei Soto ayam üblichen Glasnudeln. Natürlich kann man die Beilagen der Suppe auch variieren, beim klassischen Soto Ayam etwa kommen oft noch Kartoffeln, Mungbohnen sprossen, gekochte Eier, Kartoffelkroketten, Krupuk, Tofu oder Tempeh dazu. Rezepte für Soto ayam finden sich in jedem indonesischen Kochbuch und auch das Internet ist voll



An diesem Straßenstand im Zentrum von Semarapura (Klungkung) im Süden der Insel Bali habe ich zum ersten Mal Soto babi gegessen. Der Imbiss wird von zwei schon etwas älteren Frauen betrieben. (12/2013)



Nebst Soto Babi bieten die zwei Frauen von Semarapura noch weitere Schweinefleisch-Spezialitäten an: Zum Beispiel Spießchen, Satay oder Sate Babi, ausserdem Tum babi, Schweinefleisch im Bananenblatt.



Wenn ich Soto babi auftische, dann stürze jeweils einen kleinen Reisberg in eher flache Suppenteller, gieße Suppe darum herum und dekorieren mit Sellerieblättern. Das Sambal Soto reiche ich in kleinen Schälchen dazu. (12/2013)

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Schweinshaxe, in etwa 3 cm dicken Scheiben
- 2 Zitronengrasstängel, geputzt, der Länge nach halbiert und mit einem Stößel leicht angedrückt
- 50 g Ingwer, geputzt in feinen Rädchen, leicht angedrückt
- 2 TL Salz
- 1.5 L Wasser
- 10 asiatische oder 2–4 französische Schalotten (100 g), geschält und fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 6 cm frisches Kurkuma (15 g), geputzt und der Länge nach aufgeschnitten
- 4 geröstete Lichtnüsse, Keminüsse, ersatzweise Macadamia-Nüsse (15 g)
- 1 EL Koriandersamen
- ½ TL Kreuzkümmel, ganz
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zitronengrasstängel, nur die unteren zwei Drittel, von den äußeren Blättern befreit und in feine Scheiben geschnitten
- 6 Kaffernlimettenblätter
- ½ TL weißer Pfeffer, gemahlen
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 20 g dünne, flache Reis-Vermicelli, 5–10 Minuten in heissem Wasser eingelegt, in 5 cm lange Stücke geschnitten
- ½ Kohlrabi (120 g), geschält, in mundgerechten Scheiben, kurz in etwas Salzwasser gegart
- 40 g Gartenbohnen, in etwa 1 cm langen Stücken, kurz in etwas Salzwasser gegart
- 4 EL nicht zu fein gehacktes Kraut von Stangensellerie
- 1 Limette, geviertelt, optional

davon. Für Soto babi indes habe ich kein einziges Rezept aufspüren können – obwohl die Suppe in Bali vielerorts angeboten wird. Bei der nachfolgenden Kochanleitung handelt es sich also um den Versuch, die Prinzipien von Soto ayam auf die aromatische Erfahrung von Soto babi zu übersetzen. Das Resultat ist eine Suppe mit einem sehr eigenständigen Aroma: zitronig, fleischig, herzhaft. Basis des Gerichts ist eine Brühe, hergestellt aus einer Gewürzpaste und dem aus den Schweinshaxen herausgekochten Jus. Das Fleisch wird dabei keineswegs trocken, sondern bleibt saftig und wird sehr zart. Da frische Bohnensamen in der Schweiz nur selten zu bekommen sind, gebe ich klein geschnittene Gartenbohnen in die Suppe.

Eine besondere Rolle spielt das Kraut des Selleries, dessen aromatische Möglichkeiten ich eben erst zu entdecken beginne: Es schmeckt scharf und etwas bitter, ein wenig wie Maggikraut auch. Ein tolles Gewürz, das gewöhnlich auf dem Kompost landet.

Für den europäischen Gaumen ungewohnt ist, dass die Suppe mit Reis gegessen wird – auch weil so Nudeln und Reis in einem Gericht zusammenkommen, was man in den Küchen des Westens tunlichst vermeidet. Traditionell wird die Suppe mit einer speziellen Würzsauce serviert: Sambal soto (siehe dort).

Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten, Abkühlzeit 30 Minuten)

1 | Fleisch mit Zitronengras, Ingwer und Salz in 1.5 L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 1 Stunde lang brodeln lassen, gegebenenfalls Schaum abschöpfen. *Bei diesem Prozess sollte etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampfen.*

2 | Hitze stoppen und die Brühe 30 Minuten abkühlen lassen.

3 | Brühe durch ein Sieb in ein sauberes Gefäß fließen lassen. Fleisch und Bindegewebe von den Knochen lösen und in kleinere Stücke schneiden, beiseite stellen. So gut wie möglich das Mark aus den Knochen kratzen und in die Brühe geben.

4 | Schalotten, Knoblauch, Kurkuma, Lichtnüsse und Koriandersamen in einem Mörser zu einer feinen Paste zerstampfen. *Man kann die Gewürze auch mit 2–3 EL Wasser in einem Zerkleinerer verarbeiten oder durch den Fleischwolf jagen.*

5 | Öl in einer Bratpfanne nicht zu stark erhitzen. Die Gewürzpaste 3–5 Minuten sorgfältig braten, bis sie fein duftet. Mit der Brühe (es sollten etwa 600 ml sein) ablöschen. Das in feine Scheiben geschnittene Zitronengras, Kaffernlimettenblätter, weißen Pfeffer und Fleisch begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

6 | Kurz vor dem Essen die Suppe nochmals zum Kochen bringen, Nudeln, Kohlrabi und Böhnchen begeben. Mit Stangensellerie-Kraut bestreut servieren, eventuell etwas Limette dazu reichen.

Die Suppe wird mit gedämpftem Reis gegessen. Ich stürze jeweils einen kleinen Reisberg in eher flache Suppenteller, gieße Suppe darum herum und dekorieren mit Sellerieblättern. Das Sambal Soto reiche ich in kleinen Schälchen dazu.