



Hühnersuppe

Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?

Diese Suppe ist eine türkische Suppe und wird sehr oft gekocht.

Die Zutaten für diese Suppe sind:

Zutaten für 8 Personen:

2-3 Hähnchenkeulen

1,5 l Wasser

1 TL Salz

500 gr. Joghurt

1/2 Glas Suppennudeln

2 Zehen Knoblauch

2 EL Mehl

1 Eigelb

Marinade:

1 EL Butter

1 TL getrocknete Minze

1/2 TL Chili

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Hähnchenkeulen waschen, in ein Topf geben und mit dem Wasser und Salz ca. halbe Stunde köcheln lassen. Die Keulen herausnehmen, von dem Knochen trennen. Die Knochen mit der Haut zusammen wegwerfen und das Fleisch in kleine Stücke reisen.

Den Joghurt mit dem Eigelb und dem Mehl in einen Topf verrühren. Die Suppenbrühe mit der Joghurtmischung verrühren und zum Kochen bringen. Suppennudeln hineingeben und 5 Minuten kochen. Gelegentlich immer wieder umrühren. Das Fleisch ebenfalls in die Suppe geben und weitere 5 Minuten immer mit offenem Deckel kochen lassen.

Zum Schluss

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die getrocknete Minze 1/2 Minute darin erhitzen. Ebenfalls den Chili hineingeben und von der Herdplatte nehmen. Die Marinade in die Suppe geben und umrühren.

Diese Suppe serviert Ihnen:

Dilek Baser
