



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Hühnersuppe auf berlinischer Art

Berlin Usulü Tavuk Çorbası



1 kleines Hähnchen
1 Lorbeerblatt
1 kleine Zwiebel
10 Gläser Wasser
2 mittelgrosse Möhren
2 EL Speisestärke
1 Glas Erbsen aus der Dose
2 Gläser Bavettine Corti
2 Kaffeelöffel Salz
Zum Abschmecken:
2-3 Petersilienzweige

Hähnchen in den Topf geben, dazu 10 Gläser Wasser, eine geschälte ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt geben. Bis das Hähnchenfleisch weich und geschmeidig ist kochen.

Das Hähnchen aus dem Wasser nehmen und es abkühlen lassen, die Zwiebel und das Lorbeerblatt wegschmeissen.

Die Hühnerbrühe bei mittlere Hitze weiterkochen, darauf eine Möhre grob zerreiben und hinzugeben.

Nach kochen der Hühnerbrühe mit der Möhre die Bavettine Corti zufügen und 5 Minuten lang kochen.

In der Zwischenzeit das Hühnerfleisch von den Knochen trennen und in kleine Stücke zupfen.

Wenn die Bavettine Corti weichgekocht sind, dann Erbsen, Hühnerfleisch und Salz hinzugeben.

Speisestärke in einem ½ Glas Wasser gut umrühren und sehr dünn in die Suppe eingießen, 2-3 Minuten umrühren damit die Speisestärke nicht verklumpt.

Herd bei schwacher Hitze runterschalten, 10 Minuten lang kochen und gelegentlich umrühren, dann vom Herd nehmen.

Suppe in Servierteller geben, darauf feingehackte Petersilie streuen und servieren.

Tipp: Bei Verwendung von frischen Erbsen, die Erbsen vor den Möhren in die Hühnerbrühe geben und es weichkochen. Die restlichen Vorgänge wie gehabt durchführen.