



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

Kuttelragout

İşkembe Yahnisi



1 kg Rind
1 Glas Kichererbsen
2 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 Espressotasse Öl
1 ½ Dessertlöffel Salz

Kuttel sehr gut säubern, im Schnellkochtopf nach dem Aufkochen weitere 50 Minuten kochen.
Zwiebel in kleine Stücke schneiden rosarot dünsten und dann Tomatenmark hinzugeben.
Hierzu die gekochten und klein gewürfelte Kutteln hinzufügen, vorgekochte Kichererbsen, Salz und 2 Gläser des Kuttelkochwasser hinzugeben und 15 Minuten auf mittlerer Hitze kochen.
#Warm servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann ein Ei, 1 Zitronensaft, 2 Löffel Mehl zusammengemischt und 5 Minuten bevor man es vom Herd nimmt hinzugeben.