



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

Rumänische Suppe

Roman Çorbası



1 grosse Möhre
1 mittelgrosse Kartoffel
1 Teeglas Erbsen aus der Dose
2 ½ EL Mehl
1 ½ EL Butter
½ Kaffeelöffel Pfeffer
1 Kaffeelöffel Salz
2 Gläser Wasser
6 Gläser Fleischbrühe
Für die Klösschen:
200 g Hackfleisch
1 Scheibe Brot vom Vortag
½ kleine Zwiebel
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
Zum Abschmecken:
5-6 Dillzweige

- # Zuerst die Klösschen vorbereiten. Brot vom Vortag (ohne Randkruste) und zerriebene Zwiebel mischen. Dazu Hackfleisch, Salz, Pfeffer geben. Die Zutaten gut zusammenkneten.
- # Von dieser Masse Haselnussgrosse Teile trennen und rollen. Die Klösschen in ein mit Mehl eingestreutes Backblech legen, durch hin und her schwingen des Bleches die Klösschen einmehlen.
- # Die Klösschen auf dem Elektrogrill rösten und abkühlen lassen.
- # In einen Topf 2 Gläser Wasser und ein wenig Salz dazugeben. Nach dem kochen des Wassers in 0,5 cm große Würfel geschnittene Möhren zufügen. Nach 5 Minuten auf gleiche Weise geschnittene Kartoffel hinzufügen.
- # Nach etwa 10 Minuten den Herd ausschalten. Auf das Gemüse die Erbsen aus der Dose hinzugeben.
- # In einen anderen Topf Butter und Mehl geben. Bei mittlerer Hitze bis es rosig wird rösten. Kalte Fleischbrühe eingiessen und durch ständiges umrühren das verklumpen vermeiden.
- # Wenn die Mischung zum Kochen beginnt Salz, Pfeffer, Klösschen und das gekochte Gemüse mit samt der Flüssigkeit hinzugeben.
- # Bei mittlerer-schwacher Hitze 10 Minuten unter umrühren kochen.
- # Darauf das kleingehackte Dill streuen und warm servieren.

Tipp: Die Klösschen für die Rumänische Suppe könne auch in öl gebraten oder in Wasser gekocht werden.