



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

Schuldensuppe

Borç Çorbası



½ Teeglas Öl
½ Sellerie
1 Zwiebel
1 Karotte
1 rote Rübe
¼ Rotkohl
1 Porree
50 g Fleisch
1 Kartoffel
1 EL Tomatenmark
6 Gläser Fleischbrühe oder Bouillon
1 Teeglas warmes Wasser
1 EL Speisestärke
2 Dessertlöffel Salz

- # Öl erhitzen, klein geschnittene Fleischstücke dazugeben und braten.
- # Das ganze Gemüse in der Form eines Zahnstochers zuschneiden.
- # Zu dem Fleisch nach einander zuerst Tomatenmark, dann Sellerie und die Karotten dazugeben 5 Minuten kochen. Anschließend Zwiebel, Rotkohl, Porree, rote Rübe und Kartoffel hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen. Salz einstreuen.
- # Das Gemüse nach einfüllen von 6 Gläsern Fleischbrühe oder gekochtem Wasser etwa 25 Minuten kochen.
- # Kurz vor Ende dieser Zeit ein Eßlöffel Speisestärke in einem Teeglas warmes Wasser auflösen, von der Suppe ein wenig in das Teeglas geben umrühren und nach und nach in die Suppe unterrühren.
- # Weitere fünf Minuten mit der Speisestärke kochen dann vom Herd nehmen.

Tipp: Diese Suppe kann auch wie folgt zubereitet werden. Das Gemüse kochen und mit einem Stabmixer zu einem Püre verarbeiten und dann direkt zu dem Fleisch geben. Dann hat man eine Suppe ohne Gemüsestückchen. Die Schuldensuppe ist eine regionale russische Suppe.