Grießsuppe

İrmik Çorbası

1 Glas Grießkörner
3 mittel grosse Tomaten
6 EL Öl
8 Gläser Fleischbrühe
2 KL Salz
Zum Marinieren:
½ Glas Milch
1 Ei

In einen kleinen Topf gehobelte Tomaten und ein Dessertlöffel Salz geben, bei niedriger Hitze kochen bis die Farbe sich ändert.
In einem anderen Topf ÖL erhitzen und die Grießkörner hinzugeben. So lange umrühren und braten bis die Grießkörner sich weiss verfärben.
Das Tomatenpürree hinzugeben einige Male umrühren und die Fleischbrühe einfüllen und bei niedriger Hitze weitere 10 Minuten kochen.
In der Zwischenzeit Milch und Ei schlagen und aus der Suppe einen Schöpflöffel zu dieser Ei-Milch-Mischung hineinfüllen und somit diese Mischung leicht erwärmen. Diese Mischung anschliessend in die Suppe einfliessen lassen.
Restmenge von einem Dessertlöffel Salz einstreuen, diese Marinade durch umrühren in der Suppe verteilen, weitere 5 Minuten kochen lassen.
Die Suppe warm in Suppenschalen füllen und auf Wunsch mit Petersilie und Dill verzieren.

Tipp: Anstelle der Tomaten kann auch Tomatenmark verwendet werden. In einem Glas Wasser und ein Esslöffel Tomatenmark vermischen und bei niedriger Hitze kochen.