Kaukasische Suppe

Kafkas Çorbası

4 mittel grosse Rübe
1 kleine Karotte
2 mittel grosse Kohlblätter
1 Teeglas Gerste Nudel
1 mittel grosse Zwiebel
7 EL Öl
2 KL Salz
6 Gläser Fleischbrühe
Zum Marinieren:
1 Glas Milch
2 Eigelb

In einen Topf Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel und glasig dünsten.
Zahnstocherförmig zugeschnittene Rüben und Karotten und haselnussgross zugeschnittene Kolblätter hinzugeben.
Bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten anbraten und anschliessend 6 Gläser Fleischbrühe einfüllen.
Die Gerste Nudel hinzugeben bevor das Gemüse weichgekocht ist. Alle Zutaten weichkochen.
Schließlich einen Schöpflöffel der kochenden Suppe in die Marinadenmischung aus Milch und Eigelb hinzugeben und somit die Marinade lauwarm erhitzen, und schließlich die Marinade in die Suppe dünn einfliessen lassen, salzen und vermischen.
Wenn die Kaukasische Suppe quellt, dann bei niedriger Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und warm servieren.

Tipp: Anstelle der Gerste Nudeln kann auch gekochter Weizen verwendet werden.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 652 | Rezeptname: Kaukasische Suppe | Geschichte: 05.05.2024 - 19:41