Tscherkessen Suppe

Çerkez Çorbası

1 Glas geschälte Weizen
1 Glas gekochte Maiskörner
250 g Hühnerfleisch ohne Knochen
4 EL Öl
1 EL Butter
1 Kaffeetasse Mehl
4 Gläser Hühnerbrühe
6 Gläser Wasser
Für die Marinade:
1 Glas Joghurt
1 Ei
1 EL Salz
Für die Oberfläche:
Trockene Minze

Einen Tag zuvor geschälte Weizen und getrocknete Maiskörner seperat waschen und in Wasser einlegen.
Am nächsten Tag mit samt der Flüssigkeit seperat weichkochen.
Hühnerfleisch mit ausreichender Menge Wasser weichkochen.
In einen tiefen Topf Mehl, Öl und Butter geben. Bei mittlerer Hitze anbraten bis das Mehl rosarot wird.
Heisse Hühnerbrühe und Wasser hinzugeben und danach weichgekochte Weizen und Maiskörner hinzugeben. 10 Minuten kochen.
Derweil Joghurt, Ei und Salz verquirlen und in die kochende Suppe dünn einfliessen lassen und vermischen.
Sobald die Suppe anfängt zu kochen, das zuvor gekochte und zerrupfte Hühnerfleisch hinzugeben. Bei niedriger Hitze 15 Minuten kochen.
Vom Herd nehmen, ein wenig ruhen lassen und dann in Suppenschalen einfüllen und mit getrockneten Minzen bestreuen.

Tipp: Als Mais sollte kein Mais verwendet werden, das zu der Herstellung von Popcorn verwendet wird, denn diese Sorte von Mais wird selbst bei langer Kochzeit nicht weich.