



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

Abgetropfte Linsensuppe

Süzme Mercimek Çorbası



1 Glas rote Linsen
1 mittel grosse Zwiebel
1 mittel grosse Zwiebel
1 EL Mehl
2 EL Butter
7 Gläser Fleischbrühe
1 Glas Wasser
2 KL Salz
Für die Oberfläche:
1 KL geschrotete Paprikaflocken

- # In einen Topf oder Schnellkochtopf 7 Gläser Fleischbrühe, in ein paar Teile zugeschnittene Zwiebel, Linsen und gehobelte Karotten hinzugeben.
- # So lange kochen bis die Zutaten weichgekocht sind und ihre Form verändern.
- # Die Mischung durch den Sieb auffangen und die grösseren Stücke mit dem Löffel durch den Sieb pressen.
- # In einem Topf Butter bei mittlerer Hitze erhitzen und Mehl hinzugeben mit einer Gabel oder einem Löffel unter ständigem umrühren anbraten.
- # Ein Glas Wasser einfüllen und mit schnellen Bewegungen einrühren, anschliessend die abgetropfte Linsenmischung hinzugeben.
- # Schliesslich Salz einstreuen, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- # Danach den Herd auf niedrige Hitze runterschalten und weitere 10 Minuten kochen lassen, währenddessen ab und an umrühren.
- # Warm in Servierteller oder tiefe Teller einfüllen. Mit geschroteten Paprikaflocken bestreuen und auf Wunsch gebratene Brötchen hinzugeben.

Tipp: Abgetropfte Linsensuppe ist nahezu auf jedem Menü zu sehen.