Sultansuppe

Sultan Çorbası

1 kleines Bunt Spinat
1 mittel grosse Zwiebel
1 Glas rote Linsen
8 EL Sonnenblumenöl
1 mittel grosse Karotte
1 EL Mehl
7 Gläser Fleischbrühe
2 ½ KL Salz
½ KL schw. Pfeffer
Für die Klößchen:
200 g Hackfleisch
1 Scheibe altbackenes Brot
1 kleine Zwiebel
1 TL Salz
1 TL schw. Pfeffer

Die Linsen waschen und in 4 Gläser Wasser kochen bis die Linsen sich langsam auflösen.
Spinat waschen, klein schneiden und in einen kleinen Topf geben und klein gehackte Zwiebel und einen halben KL Salz hinzugeben und mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde lang kochen.
Währedndessen die Klößchen zubereiten: Zwiebel hobeln, mit dem inneren des altbackenen Brotes vermischen und danach Hackfleisch, Salz und Pfeffer hinzugeben und die Zutaten unter umrühren homogen verteilen.
Von dieser Klößchenmasse haselnussgrosse Stücke entnehmen und zu Kügelchen formen. Mit wenig Öl anbraten.
In den Suppentopf Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze erhitzen und klein gewürfelte Karotten hinzugben und anbraten.
Sobald die Karotten gedünstet sind Mehl hinzugeben und 1-2 Minuten umrühren, die gekochten Zwiebel-Spinat- Mischung hinzugeben und einige Male umrühren.
Dazu die gekochten und anschliessend gesiebten Linsen sowie 7 Gläser Wasser und 2 KL Salz geben.
Sobald die Suppe anfängt zu kochen die Klößchen hinzugeben und weitere 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
#Schließlich das Pfeffer einstreuen und vom Herd nehmen und warm servieren.

Tipp: In die Sultansuppe kann zusammen mit den Karotten auch Sellerie hinzugegegeben werden.