Blumenkohlsuppe

Karnabahar Çorbası

1 Kompottschale Blumenkohl
3 EL Mehl
5 EL Sonnenblumenöl
6 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
2 KL Salz
Zum Marinieren:
1 Glas Milch
1 Ei
Saft einer halben Zitrone
Für die Oberfläche:
7-8 Dillzweige
1 KL geschrotete Paprika

Blumenkohl kochen, abtropfen, und mit einer Gabel oder mit einem Mixer zu einem Pürree verarbeiten.
In einem Topf Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und anschliessend Mehl hinzugeben.
Unter Umrühren das Mehl rosarot braten.
Dann das Blumenkohlpürree hineinfüllen und einige Male umrühren und anschliessend 6 Gläser Fleischbrühe oder Wasser hinzufügen.
Währenddessen die Mariniersosse für den Blumenkohl zubereiten. In einer tiefen Schale Ei, Zitronensaft und Milch schlagen.
In die Sosse von der kochenden Suppe einen Esslöffel hinzugeben. Anschliessend die Sosse dünn in die Suppe einfliessen lassen.
Schliesslich Salz einstreuen und aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
In tiefe Teller oder Schalen einfüllen, mit gehackten Dill und geschroteten Paprika verzieren und servieren.

Tipp: Der Blumenkohl ist im Ostmittelmeer beheimatet, und wird in manchen Region Karabit genannt.