



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

Aristokraten Suppe

Aristokrat Çorbası



1 kleine Sellerie
1 mittel grosse Kartoffel
1 mittel grosse Karotte
1 mittel grosse Zwiebel
250 g Hühnerfleisch
1 Teeglas Öl
7 Gläser Hühnerbrühe
2 KL Salz
1 KL Pfeffer
Zum Marinieren:
1 Ei
Saft einer Zitrone
2 EL Mehl
1 Glas Hühnerbrühe

- # In einem Topf Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Zu den Zwiebeln nacheinander klein gewürfelte Karotten, Sellerie und Kartoffel geben. Die Zutaten umrühren bis sie glasig werden.
- # Auf das Gemüse 7 Gläser Hühnerbrühe hinzugeben und warten bis es siedet.
- # Währenddessen wird das gekochte Hühnerfleisch in dünne Stücke teilen und dem Gemüse hinzugegeben.
- # In einer tiefen Schale die Sose zubereiten, hierzu Ei, Mehl, Hühnerbrühe und Zitronensaft schlagen und von der kochenden Suppe einen Löffel zum leichten erwärmen unterrühren.
- # Die Sose auf einmal einfüllen und schnell verrühren.
- # Schliesslich Pfeffer und Salz einstreuen, bei niedriger Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und warm servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung der Mariniersosse wird das Eigelb bevorzugt, denn wenn das Ei nicht gut verquirlt wird kann das Eiweiss verklumpen. Wenn das gut verquirlt wird kann das ganze Ei verwendet werden.