



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

Hühnersuppe mit Kartoffel

Patatesli Tavuk Çorbası



250 g Hühnerfleisch ohne Knochen
3 mittel grosse Kartoffel
1 kleine Zwiebel
7 EL Öl
½ EL Paprikamark
2 Gläser Milch
8 Gläser Hühnerbrühe
1 ½ KL Salz
Zum Verzieren:
8-10 Petersilienzweige

- # Zuerst in einem Topf oder Schnellkochtopf Hühnerfleisch zusammen mit 8 Gläser Wasser hineinlegen und das Hühnerfleisch weich kochen.
- # Bei mittlerer Stufe in einem anderen Topf ÖL erhitzen und fein gehackte Zwiebel hinzugeben und dünsten.
- # Wenn die Zwiebel weich gedünstet sind, dann grob gehobelte Kartoffel hinzugeben. Mit der Kartoffel die Zwiebel einige Male umrühren und anschliessend den Mark hinzugeben.
- # 4 Gläser Hühnerbrühe hinzugeben und die Kartoffel weich kochen.
- # Das gekochte Hühnerfleisch in sehr kleine Stücke zupfen, zu den kochenden Kartoffeln hinzugeben und 2 Gläser Wasser einfüllen.
- # Alle Zutaten noch eine kurze Zeit kochen.
- # Um die warme Suppenmischung ein wenig abzukühlen 2 Gläser kalte Fleischbrühe, 2 Gläser kalte Milch hinzugeben.
- # Als letztes wird in die Suppe Salz eingestreut einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- # Die Suppe heiss in die Suppenteller füllen und mit gehackten Petersilien verzieren.

Tipp: Auf Wunsch kann zusammen mit den Zwiebeln 2 fein gehackte Knoblauchzehen hinzugegeben werden.