



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

Fürstensuppe

Hanedan Çorbasi



- 1 Glas rote Linsen
- 1 mittel große Zwiebel
- 1 Kartoffel
- 1 Karotte
- 1 Espressotasse Reis
- 1 Teeglas Kichererbsen
- 100 g Butter
- 1 Eßlöffel Estargon
- 1 ½ Dessertlöffel
- 5 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
- Für die Klößchen:
 - 100 g Hackfleisch
 - 1 kleine Zwiebel
 - ½ TL Pfeffer
 - ½ TL Salz

Zwiebel, Kartoffel und Karotten dünn geschnitten zusammen mit den Linsen in 5 Gläser Wasser kochen.

Anschließend mit dem Mixer zu einer glatten Püriermasse verarbeiten.

Separat gekochte Kichererbsen und Reis dazugeben und anschließend 5 Gläser Wasser hinzufügen.

Sobald es köchelt Salz einstreuen. Haselnuß große Klößchen aus der Klößchenmasse bestehend aus Hackfleisch Zwiebel, Pfeffer und ein wenig Salz formen und in die Suppe hinzufügen.

Sobald die Klößchen auf die Oberfläche der Suppe auftauchen, das in Öl angebratene Estargon hinzugeben und einige Minuten weiter kochen. Vom Herd nehmen.

Die Suppe warm in Suppenshalen füllen und servieren.

Tipp: Fürstensuppe ist eine Suppe aus der osmanischen Küche.