



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

---

## Kuttelsuppe

İşkembe Çorbası



1 kg Rinderkuttel  
15-20 Knoblauchzehen  
3 EL Öl  
1 EL Mehl  
1 ½ Dessertlöffel Salz  
Essig  
5 Gläser Wasser

# Die Kuttel säubern, kleine schneiden, in einem Schnellkochtopf mit Zugabe von 5 Gläsern Wasser mit geschlossenem Deckel zuerst aufkochen und danach 45-50 Minuten kochen.

# Herd ausschalten, Topf abkühlen lassen, das auf der Oberfläche befindliche Kuttelfett mit einem Löffel entnehmen.

# Knoblauchzehen schälen und zerstampfen.

# In einen Topf Öl geben und die zerstampften Knoblauchzehen hinzugeben, auf mittlerer Hitze ein paar mal umrühren und danach das Mehl hinzugeben.

# Nun die Kuttel samt der Flüssigkeit hineinfüllen und salzen auf mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen. Ab und an umrühren.

# In Suppenschüssel füllen, mit Essig abschmecken und servieren.

**Tipp:** Die Kuttelsuppe ist in der Regel eine klare Suppe, wenn die Konsistenz erhöht werden will, dann die Mehlmenge erhöhen.