



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.