



## Dorfsuppe mit Fleischklösschen

Köfteli Köy Çorbası



- 1 Glas Tarhana (türk. Suppenmehl)
- 1 Glas Kichererbsen
- 3 Paprikaschoten
- 4 Lauchzwiebel
- 1 Tomate
- ½ EL Tomatenmark
- 7 EL Sonnenblumenöl
- 1 ½ Kaffeelöffel Salz
- 2 ½ Gläser Wasser
- 7 Gläser Fleischbrühe
- Für die Klösschen:
- 200 g fettarmer Rinderhackfleisch
- ½ Zwiebel
- 1 Scheibe Brot vom Vortag
- ½ Kaffeelöffel Salz
- ½ Kaffeelöffel Pfeffer

- # Zuerst die Tarhana mit 2 ½ Gläser Wasser einweichen
- # Danach die Klösschen zubereiten. Zerriebene Zwiebel in eine tiefe Schüssel geben, darauf das Brot des Vortages ohne der Kruste hinzugeben, so lange kneten bis das Brot zu einer weiche teigige Konsistenz erhält.
- # Dazu Hackfleisch, Salz, Pfeffer geben, 3-4 Minuten durchkneten und anschließend haselnussgrosse Klösschen formen.
- # Die Klösschen in ein mit Mehl eingestreutes Backblech legen, durch hin und her schwingen des Bleches die Klösschen einmehlen.
- # In ein Topf Sonnenblumenöl und den feingehackten Stiel der Lauchzwiebel geben ein wenig andünsten und dann die feingehackte Paprikaschote zufügen.
- # Wenn die Farbe der Paprikaschote sich ändert, dann zerriebene Tomate und das in Wasser eingeweichte Tarhana hinzufügen und schließlich die Fleischbrühe und Salz dazugeben.
- # Die Suppe ständig umrühren, nach dem erwärmen die Kichererbsen und die feingehackten Blätter der Lauchzwiebel dazugeben.
- # Wenn die Suppe anfängt zu kochen, dann die Klösschen hinzugeben, den Herd herunterschalten, vorsichtig ohne die Klösschen zu beschädigen unter umrühren 15-20 Minuten kochen.
- # Die Suppe warm servieren.

**Tipp:** Nach wunsch könne Sie in die Suppe zwei feingehackte Knoblauchzehen hinzugen.