



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

Kartoffelsuppe mit Zwiebelsosse

Anıklı Patates Çorbası



5 mittel grosse Kartoffel
1 kleine Zwiebel
3 EL Öl
8 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
Für die Zwiebelsosse:
1 kleine Zwiebel
1 EL getrocknete Minze
1 KL Chiliflocken
2 KL Salz

- # Klein gehackte Zwiebel in Öl rosarot dünsten anschliessend klein gewürfelte Kartoffel hinzugeben.
- # Die Zwiebel und Kartoffel bei niedriger Stufe unter stetigem Umrühren etwa 15 Minuten kochen.
- # Heisse Fleischbrühe oder Wasser hinzufügen und kochen bis die Stärke der Kartoffel ausgetreten ist.
- # Währenddessen Zwiebel in Öl rosarot dünsten. Bevor es vom Herd genommen wird Chiliflocken, trockene Minze und Salz hinzufügen.
- # Die Zwiebelsosse in die kochende Suppe einfüllen und weitere 10 Minuten kochen und heiss servieren.

Tipp: Damit die Suppe an Konsistenz gewinnt kann während dem Dünsten der Zwiebel ein Löffel Mehl zugemischt werden.