Bavettine Corti Suppe mit Joghurt

Yoğurtlu Erişte Çorbası

1 Schale Bavettine Corti
1 Hühnerbrust
4 Gläser Hühnerbrühe
5 Gläser Wasser
Für die Marinade:
1 Schale Joghurt
2 EL Mehl
4 EL Öl
1 Ei
1 KL Salz
Für die Oberfläche:
8 – 10 Petersilienzweige

Das Hühnerfleisch garen und anschliessend das Fleisch von den Knochen säubern.
Salz mit ein wenig Wasser kochen und Suppennudel hinzufügen und weitere 5-6 Minuten köcheln lassen.
Während dessen die Soßezutaten in einer Schale hineinfüllen und zu einer geschmeidigen Masse vermischen. Wenn es dunkel ist kann ein wenig Wasser hineingefüllt werden.
Zu der kochenden Suppennudel die heisse Hühnerbrühe hinzufügen und einige Minuten später das Hühnerfleisch hieinfüllen und einige Minuten kochen lassen.
In die Soße ein zwei Löffel der kochenden Suppe untermischen und die Soße anschliessend schnell in die Suppe untermischen und so lange umrühren bis es anfängt zu sieden.
Danach weitere 5 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen und dann in eine Servierschale umfüllen und mit gehackten Petersilien bestruen.

Tipp: Diese Suppe kann auch mit kleinen Nudeln oder Suppennudel zubereitet werden.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 944 | Rezeptname: Bavettine Corti Suppe mit Joghurt | Geschichte: 20.04.2024 - 07:12