



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

Lauch mit Sosse

Terbiyeli Pirasa



1 kg Lauch
200 g klein gewürfeltes Rindfleisch
1 kleine Zwiebel
5 EL Öl
1 Glas warmes Wasser
1 ½ KL Salz
Für die Sosse:
1 Ei
½ Teeglas Zitronenlimonade

- # In einen Topf Öl klein gehackte Zwiebel und klein gewürfeltes Fleisch einfüllen und den Deckel schliessen. Bei niedriger Stufe eine halbe Stunde kochen.
- # Währenddessen Lauch säubern, waschen und einen fingerbreit zuschneiden.
- # Zu dem Fleisch die Lauchschnitte hinzugeben und bei mittlerer Stufe einige Male umrühren.
- # Anschliessend einen Glas lauwarmes Wasser hineinfüllen und köcheln lassen bis die Lauchschnitte weich gekocht sind.
- # Zitronensaft und das Ei gut schlagen und von der Suppe 1 – 2 Löffel hinzugeben und vermischen.
- # Diese Sosse nun in die Suppe dünn einfliessen lassen und Salz einstreuen. Die Sosse in die Suppe gut unterrühren und anschliessend vom Herd nehmen.
- # Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Diese Suppe kann auch ohne Fleisch zubereitet werden.