

Tarhanasuppe

by Andreas - Sonntag, August 24, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/tarhanasuppe/>

In der Türkei ist die Tarhanasuppe genauso beliebt, wie bei uns in Deutschland die Erbsen- oder Linsensuppe. Es gibt sie in unzähligen Variationen und ist wirklich köstlich.

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Chilischote

2 EL Tomatenmark

300 gr. Kichererbsen (Dose)

3 EL Butter

200 gr. Hackfleisch (Lamm oder Rind)

1 l Gemüsebrühe

100 gr. Tarhana

geräuchertes Paprikapulver

Pfeffer

Salz

Die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Chilischote fein hacken und in der Butter anbraten. Nun das Hackfleisch und das Tomatenmark begeben und auch anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Dann unter ständigem Rühren langsam das Tarhanapulver dazu geben (solange rühren bis es keine Klümpchen mehr vorhanden sind). Die Kichererbsen und Paprikapulver, Pfeffer und Salz beifügen. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme weitere 10 Minuten kochen (Achtung! Ständig umrühren, sonst brennt es an).

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station