

Türkische Linsensuppe

by Andreas - Dienstag, Mai 19, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/turkische-linsensuppe/>

Einfach herzustellen. Gibt es in der Türkei in Tausend Variationen (z.B.: mit Milch, saurer Sahne oder Porree). Gemeinsam sind all diesen Suppen die roten Linsen.

1 L Gemüse- oder Lammbrühe

250 gr. rote Linsen

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Stange Sellerie

1 EL Butter

½ Zitrone

Paprika- oder Chilipulver

Salz

Pfeffer

Die Zwiebel, die Selleriestange und die Möhre in kleine Würfel schneiden und in Buttel anschwitzen. Die Brühe und die roten Linsen dazugeben. Alles etwa 40 Minuten köcheln lassen. Mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer und den Paprika- oder Chilipulver abschmecken.

Mit einem Mixstab die Suppe pürieren (wer noch etwas „Biss“ und für das Auge haben möchte, macht das nicht zu gründlich).