

Türkische Hühnersuppe

Tavuk çorbası

Zutaten für 10 Personen:

1 mittelgroßes Huhn, 1 Bund Suppengemüse, 1 Zwiebel, 1 Stück Ingwer, Suppengewürze (Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Kümmel, ev. etwas Muskatblüte...)

1 Zwiebel

2 Tomaten

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Saft einer halben Zitrone

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Teigreis (oder Suppennudeln)

1 Bund Petersilie

Zitronen

Zubereitung:

Das Huhn mit dem Gemüse und den Gewürzen eine gute Stunde lang weich kochen, die Suppe durch ein Sieb gießen und alles etwas abkühlen lassen.

Das Hühnerfleisch von den Knochen lösen und in kleinere Stücke schneiden oder reißen.

Zwiebel und Tomaten klein würfelig schneiden. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Kreuzkümmel und Tomatenwürfel dazu geben, mit der Hühnerbrühe aufgießen (ca. zwei Liter Flüssigkeit sollten es sein) und aufkochen.

Die Hühnerstücke und den Zitronensaft dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe nochmals erwärmen.

Währenddessen den Teigreis bissfest kochen.

Etwas Teigreis in die Suppenschalen geben, Suppe darüber gießen, mit Petersilie bestreuen und mit Zitrone servieren.

Gutes Gelingen!