

Rezept

Yayla Çorbası - Türkische Almsuppe

Ein Rezept von Yayla Çorbası - Türkische Almsuppe, am 19.04.2025

Zutaten

100 g Reis	1 große Zwiebel
60 g Butter	1,2 l Fleischbrühe
Salz	Pfeffer
300 g türkischer Joghurt (ersatzweise griechischer Joghurt; 10 % Fett)	1 1/2 TL Speisestärke
1 TL getrocknete Minze	2 Eier
	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 28 g F, 14 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einem Suppentopf schmelzen und die Zwiebel goldgelb darin andünsten. Die Brühe angießen und den Reis zugeben, salzen, pfeffern und alles zugedeckt bei kleiner Hitze 25-30 Min. garen. Inzwischen Joghurt, Stärke und Eier mit einem Schneebesen glatt rühren.
2. Die Suppe vom Herd nehmen, eine Schöpfkelle davon abnehmen, kurz abkühlen lassen und mit dem Schneebesen unter die Joghurt-Eier-Mischung rühren. Die Suppe kurz abkühlen lassen, dann die Joghurt-Suppe-Mischung unterrühren. Die Suppe unter ständigem Rühren erneut erhitzen, bis sie andickt (nicht kochen lassen, sonst gerinnt das Ei!). Übrige Butter in einem Pfännchen aufschäumen. Minze zwischen den Fingern zerreiben, mit dem Paprikapulver in die Butter rühren. Die Almsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit der Würzbutter beträufeln.