

Rezept

Yayla çorbası - Joghurtsuppe

Ein Rezept von Yayla çorbası - Joghurtsuppe, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Reis	1 große Zwiebel
60 g Butter	1,2 l Fleischbrühe (ersatzweise Gemüsebrühe)
Salz	Pfeffer
300 g türkischer Joghurt (10 % Fett; ersatzweise griechischer Joghurt)	1 1/2 TL Speisestärke
5 Zweige Minze	2 Eier (M)
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 Spritzer Zitronensaft (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben, gründlich unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 30 g Butter in einem großen Topf zerlassen, darin die Zwiebel bei kleiner bis mittlerer Hitze goldgelb dünsten - sie sollte nicht bräunen. Mit Brühe ablöschen. Den Reis unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze in 25-30 Min. garen.
2. Inzwischen Joghurt, Stärke und Eier in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden.
3. Den Topf vom Herd nehmen. Eine Kelle Suppe abnehmen und mit dem Schneebesen unter die Joghurtmasse rühren. Die Suppe kurz abkühlen lassen, dann die Joghurtmasse zugeben und unterrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Suppe unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie schön andickt - sie darf aber auf gar keinen Fall zu heiß werden und kochen, sonst gerinnt das Ei. Alles mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken.
4. Die übrige Butter in einer kleinen Pfanne kurz aufschäumen lassen, Kreuzkümmel unterrühren. Die Suppe auf Teller verteilen, mit Kreuzkümmelbutter beträufeln und mit Minze bestreut servieren.