

Ekşili Tavuk Çorbası: Saure Türkische Hühnersuppe

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

6 Hähnchenschenkel
2 Kartoffeln
2 Möhren
300 g grüne Bohnen
2 Eigelb
2 Teelöffel Mehl
2 Teelöffel Wasser
2 Zitronen
1 Prise(n) Safran
1 Prise(n) Chiliflocken
1 1/2 l heißes Wasser

Hühnersuppe ist auf der ganzen Welt ein bewährtes Hausmittel gegen Erkältung. In der Türkei wird sie mit Karotten, grünen Bohnen und Kartoffeln zubereitet. Dazu kommt noch eine Ei-Mehl-Mischung und etwas Zitronensaft - für die frische Note. Die Kombination aus allen Zutaten sorgt nicht nur für besten Geschmack auf dem Löffel, sondern auch für beste Gesundheit!

- 1 -

Kartoffeln und Möhren schälen und in Stücke schneiden.

Bohnen putzen und halbieren.

- 2 -

Hähnchenschenkel in einen Topf geben. Möhren und Bohnen hinzufügen und mit heißem Wasser füllen. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Kartoffeln, Chiliflocken und Safran dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt 45 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Hähnchenschenkel aus dem Topf nehmen. Haut entfernen, Fleisch vom Knochen lösen und zurück in den Topf geben.

- 5 -

Zitronen entsaften. Eigelb und Mehl verrühren. Langsam mit Wasser und Zitronensaft mischen. Etwas von der Suppe hinzufügen und glatt rühren. Ei-Zitronen-Mischung in die Suppe geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.