

Türkische Linsensuppe - Mercimek corbasi

Diese klassische türkische Linsensuppe wird mit roten Linsen zubereitet. Sie ist im ganzen Land sehr beliebt. Bei unserem Aufenthalt in Istanbul habe ich dieses leckere Rezept in einem kleinen Restaurant bekommen. Sie ist schnell zuzubereiten und schmeckt köstlich!



Rezept für 4 Personen

- 250 g rote Linsen
 - 1 Zwiebel
 - 1 Karotte
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Kartoffel
 - 1½ L Wasser
 - frische Minze zum Garnieren
 - etwas Butter
 - 1 unbehandelte Zitrone
 - Salz
 - Pfeffer
 - Pul Biber (türkisches Paprikapulver scharf)
1. Kartoffel, Karotte, Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleinere Stücke schneiden
 2. Die roten Linsen waschen und in einem Sieb abtropfen lassen
 3. Wasser in einem Topf aufkochen lassen

4. Das geputzte, in Stücke geschnittene Gemüse und die Linsen in den Topf geben und ca. 30 Min köcheln lassen
5. Mit Salz und Pfeffer würzen
6. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und warm stellen
7. Die Butter in einem kleinen Pfännchen aufschäumen und die frische, gehackte Minze und das Pul Biber dazu geben und ca. 1 Min. rösten
8. Die Suppe in den Teller geben, mit der geschmolzenen Würzbutte und frischer Minze garnieren

In der Türkei serviert man noch frische Zitronenspalten zu dieser Suppe, das gibt noch etwas Frische. Dazu passt natürlich frisches türkisches Fladenbrot

Guten Appetit - Afiyet olsun