



Ipekmeze Çorbası? - Türkische Kuttelsuppe

Die Übersetzung ist einfach: Suppe (çorba) aus Kutteln (ipekmeze). In der Türkei gilt die Suppe nicht gerade als Nationalgericht, aber sie ist allgegenwärtig und wird auch zum Frühstück (nach einer langen Nacht) oder als Zwischenmahlzeit gegessen. Sie wird in verschiedensten Variationen zubereitet, mit Milch oder Joghurt, je nach dem wird sie auch mit Mehl, mit Eigelb oder gar nicht abgebunden. Etwas Essig oder Zitronensaft sorgt für eine leicht säuerliche Note. So oder so, die Zubereitung ist sehr einfach: Kutteln und Zwiebeln werden, wie nach diesem Rezept, in kaltes Joghurtwasser mit etwas Essig und Salz gegeben und aufgekocht. Danach lässt man sie offen köcheln bis die Kutteln weich sind.

Dazu serviert man Pul biber, grob gemahlenes, nicht zu scharfes, fruchtiges Paprika, das noch leicht feucht ist, Knoblauch und etwas Essig oder Zitrone. Gepresster Knoblauch und Pul biber kann man auch mit etwas Essig zu einer Paste anrühren und nach Belieben auf die angerichtete Ipekmeze Çorbası geben.

Zutaten (2 Portionen)

400g Kutteln
1 Zwiebel (ca. 80g)
180g Schaf-Joghurt (oder Kuhmilch)
1El weisser Balsamico
1Tl Salz (5g)
4dl Wasser
2 Knoblauchzehen

(1 Eigelb)

Gewürzpaste

1 1/2El Pul biber
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Kutteln in (Löffelgerechte) schmale Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und ebenfalls zu schmalen Streifen schneiden.

In einer Pfanne kaltes Wasser mit dem Joghurt vermischen, Salz und Balsamico zugeben. Kutteln und Zwiebel zugeben und aufkochen. Vorsicht, beim Aufkochen schäumte der Sud stark auf und kann über den Pfannenrand treten. Rührkelle bereithalten! Danach ca. 1 Stunde offen köcheln lassen. Der Sud sollte dabei auf etwas die Hälfte einkochen.

Kutteln kauft man hierzulande bereits vorgekocht. Da reicht ungefähr eine Stunde Kochzeit bis sie weich sind. Probieren! So ein wenig fest darf die Kuttel aber noch sein.

Zwischenzeitlich Pul biber mit den gepressten Knoblauchzehen und dem Essig vermischen und etwas ziehen lassen.

Knoblauchzehen zu den Kutteln pressen, die Suppe mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Ich wollte die Suppe gar nicht binden, doch war sie mir dann doch etwas zu flüssig. So hab ich eine Liaison eingerührt: Die Suppe von der Herdplatte ziehen, sie darf von nun an nicht mehr kochen. 3 Esslöffel der heißen Suppe in ein Schälchen geben, ein Eigelb zugeben und verquirlen. Die Liaison in die Suppe einrühren und ca. 3-4 Minuten ziehen lassen. Die Suppe wird dabei nicht viel dicker, erhält aber eine schöne, sämige Konsistenz.

Suppe anrichten und nach Belieben Gewürzpaste daraufgeben.





Liaison



