Schöne-Frauen-Suppe
Güzel Hanım Çorbası

Güzel Hanım Çorbası, auch bekannt als Schöne-Frauen-Suppe, ist ein traditionelles türkisches Gericht. Es besteht aus Hackfleischbällchen, die in einer aromatischen Brühe mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gekocht werden. Die Suppe enthält auch Nudeln und wird oft mit Joghurt und Paprikapulver verfeinert.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
250 g Lammhack
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Butter
50 g Nudeln
250 g Joghurt
1 Prise Rosenpaprika

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und feinreiben, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und 1 Zwiebel vermischen und kleine Hackfleischbällchen daraus formen. In einem Topf die Butter erhitzen und die zweite Zwiebel mit dem Knoblauchzehen darin andünsten. Mit ½ l Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Wasser kocht, die Hackfleischbällchen hineingeben. Nach 5 Minuten auch die Suppennudeln zufügen und alles weitere 5 Minuten kochen lassen. Zum Schluss den Joghurt unterrühren und die Suppe heiß werden, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Paprikapulver abschmecken.

© 2026 coquina.de