



Reissuppe mit Pfefferminze

Yayla Çorbası

Yayla Çorbası ist eine traditionelle türkische Joghurtsuppe mit Reis. Sie wird aus Joghurt, Reis, Eiern und getrockneter Minze zubereitet. Die Suppe ist bekannt für ihren erfrischenden Geschmack und ihre cremige Konsistenz. Sie wird oft mit einer Mischung aus geschmolzener Butter und getrockneter Minze verfeinert, die der Suppe ein besonderes Aroma verleiht.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n)

1 Stange(n) Lauch

100 g Reis

500 ml Fleischbrühe

1 Blätter Lorbeer

1 Zweig(e) Rosmarin

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

100 ml Milch

3 Eigelb

100 ml Joghurt

1 Bund Pfefferminze

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen die Zwiebeln andünsten. Den Lauch putzen, unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden, zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Die Pfefferminze waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Den Reis unter fließendem kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und zum Gemüse geben. Mit der Kalbsbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt und den Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Suppe bei mäßiger Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Die Milch und das Mehl miteinander anrühren, in die Suppe geben und einmal aufkochen lassen. Das Eigelb und den Joghurt miteinander verrühren. Die Suppe von der Kochstelle nehmen und mit dem Eierjoghurt legieren. Die Reissuppe nochmals kräftig abschmecken. Vor dem Servieren die Pfefferminze unter die Suppe heben.