Hühnersuppe
Tavuk Çorbası

Diese mit Joghurt bereitete Hühnersuppe schmeckt einfach phantastisch. Wenn Kinder am Tisch sind, wird die hier verwendete Paprika-Butter nicht über die Suppenschüssel, sondern über die einzelnen Portionen gegeben, so dass man die Kinder aussparen kann. Die Paprika-Butter verleiht jeder Suppe ein schönes Aussehen und einen pikanten Geschmack.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Hähnchenbrustfilets
250 g Joghurt
5 Eigelb
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Butter
1 Prise Rosenpaprika



Tavuk Çorbasi

Vorbereitung

Das Hühnerfleisch in reichlich Salzwasser etwa 30 Minuten gar kochen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Hühnerbrühe nicht wegschütten.

Zubereitung

Den Joghurt mit den 5 Eigelb verrühren und in einen Topf geben. Die Hälfte der Hühnerbrühe dazugeben und alles unter Rühren kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Fleisch genügend abgekühlt ist, in kleine Stücke rupfen und zur Suppe geben. Zum Schluss alles nochmals aufkochen lassen. Für die Paprikabutter 2 EL Buter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver unterrühren. Über die Suppe geben und servieren.

© 2026 coquina.de