

## Mercimek Çorbası ~ Linsensuppe ~ Rezept

[kochdichturkisch.de/2007/03/20/mercimek-corbasi-linsensuppe-rezept/](http://kochdichturkisch.de/2007/03/20/mercimek-corbasi-linsensuppe-rezept/)

21.3.2007





Suppe ist nicht gleich Suppe! Und die Linsensuppe (Mercimek Çorbası) schon gar nicht. Denn in jedem Haushalt wird sie anders zubereitet. Wir haben uns für das Rezept meiner Mama entschieden, denn die Version schmeckt wirklich lecker und ist ganz einfach zuzubereiten. Ein absoluter Klassiker in der türkischen Suppenkultur!

### **Zutaten:**

250 g Rote Linsen

1 Kartoffel

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Butter

Salz, Pfeffer, Minze, Chiliflocken

### **Zubereitung:**

Kartoffel, Karotte, Zwiebel und Knoblauchzehe klein hacken. Fein geschnippelt hat man später weniger Arbeit. Wer zu faul ist, kann das Gemüse auch grob schneiden. Dann Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Nun schütten wir das gehackte Gemüse und die roten Linsen in das Wasser und lassen das etwa 30 Minuten kochen. Jetzt schon mit Salz und Pfeffer würzen ~ aber nicht zu viel!

Hat man das Gemüse kleingehackt, dürfte sich nun nach einer halben Stunde alles aufgelöst haben. Wenn nicht, dann schnell einen Stabmixer zur Hand nehmen! Denn jetzt wird alles nochmal kräftig püriert, damit die Suppe eine feine Konsistenz bekommt.

Nebenher bereiten wir in einer Pfanne noch die Gewürzmischung zu: Butter in die Pfanne und schmelzen lassen. Dann die Minze und den Chilli hineingeben und anrösten.

Bei Tisch auf jeden Teller etwas von der geschmolzenen Butter mit Gewürzen geben. Mit frischem Fladenbrot und Zitronenscheiben heiß servieren. Fertig! ~ Afiyet olsun!

Tipp: Zitronenscheiben werden zu fast jeder türkischen Suppe gereicht, fast so wie Maggi's Suppenwürze in der gutbürgerlich deutschen Küche. Der frische spritzer Zitronensaft gibt den meisten Suppen noch das gewisse Etwas.