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.

© 2026 coquina.de