

# Türkische Putensuppe

Mit dem Rezept für die türkische Putensuppe lässt sich ein herrlich orientalisches Gericht zaubern. Urlaubsfeeling in der Küche und am Esstisch, einfach ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 4,2 h

**Gesamtzeit:** 4,7 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Pute</a>
200 g	<a href="#">Karotten</a>
200 g	Zwiebeln
200 g	Sellerie
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Zweige	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Zweige	Petersilie
1 Handvoll	Pfefferkörner
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die türkische Putensuppe zunächst die Pute tranchieren und das Fleisch entfernen, anbraten und beiseitelegen. Nun die Knochen der Pute ein wenig zerkleinern, damit sie nicht so viel Platz im Topf wegnehmen. Jetzt Knochen, Haut, Bratenfett sowie übrige Innereien, ohne die Leber, in einem Topf geben und mit dem Wasser auffüllen.
2. Nun die Zwiebeln, ebenso wie den Knoblauch schälen, klein hacken und in die Suppe geben. Die Karotten genauso, wie die Selleriespitzen schälen, in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Thymian, der Petersilie, dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern in den Suppentopf geben.

3. Nun die Suppe zum Kochen bringen, anschließend sofort die Hitze reduzieren und weiter köcheln lassen. Die Schicht die sich auf der Suppe bildet einfach abschöpfen. Jetzt die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Suppe muss nun für mindestens vier Stunden, teilweise abgedeckt, weiterkochen, dabei gelegentlich den Schaum abschöpfen. Durch längeres Kochen wird die Suppe dicker und der Geschmack intensiver.
5. Jetzt die Knochen und das Gemüse aus der Suppe entfernen, das gelingt am Besten, in dem die Suppe durch ein Sieb geschüttet wird.
6. Zum Schluß das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die Suppe geben und warm werden lassen, anschließend die Suppe heiß servieren.

## **Tipp**

Die türkische Putensuppe kann auch mit gekochtem Reis oder Nudeln zubereitet werden. Sie ist ein tolles Hauptgericht an kalten Tagen, aber auch eine leckere Vorspeise bei einem 3-Gänge-Menü!