

**Dipl. Volkswirtin Gudrun Hock
Bürgermeisterin der Landeshauptstadt Düsseldorf**

Mercimek Corbasi – Linsensuppe

Zutaten für 12 Personen

- 500 g rote Linsen
- 1 großes Päckchen Suppengrün
- 2 Karotten
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 2 kg Rindfleisch mit Knochen
- 2 EL gerösteten Kreuzkümmel

Zubereitung

Das Rindfleisch mit Knochen ca. 3 Stunden bedeckt mit Wasser kochen. Dabei Schaum abschöpfen und über Nacht entfetten. Rindfleisch aus der Brühe nehmen. Suppengrün, Karotten und Knoblauch kleinschneiden und in der Brühe garen. Linsen waschen und 15 Minuten in der Gemüsebrühe mitkochen. Nachdem alles gar ist, mit dem Mixstab alles fein pürieren oder durch ein feines Sieb streichen. Kreuzkümmel kurz in einer beschichteten Pfanne rösten und in die fertige Suppe geben.

Serviervorschlag: In Öl geröstetes Brot und pro Teller einen Löffel Crème fraîche und ein Minzblatt zugeben.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de