

## Kara lahana corbasi - Schwarzkohlsuppe

Giresun / Türkei

Wenn von Giresun die Rede ist, denkt man sofort an die Kara lahana Suppe = Schwarzkohlsuppe.

Die Kara lahana Suppe wird besonders in Winterzeiten oder den bergischen Regionen verzehrt. Diese Suppe erinnert uns an die Natur, die Tieren, die Winterzeit, an Stille bzw. an Heilmittel für Erkältung und den Zusammenhalt der Familie.

### Zutaten:

- 1 kg Karalahana (Schwarzkohl)
- 300 g Bohnen
- 200 g gekochte Wachtelbohnen
- 3-4 mittelgroße Kartoffel
- 125 g Maismehl
- 100 g Butter
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2,5 l Fleischbrühe
- 1 Esslöffel Salz
- Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 4 Tassen Wasser
- 1 Tasse Mais
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 getrocknete Chilli

### Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Bohnen über Nacht in Wasser einlegen und kurz ankochen. Anschließend mit der Fleischbrühe in einem ausreichend großen Topf kochen. Den Schwarzkohl mehrere Male waschen, abtrocknen und klein schneiden. Danach die klein geschnittenen Schwarzkohlblätter 2-3 min. in kochendes Salzwasser geben und in kaltem Wasser abschrecken.

Anschließend abtropfen lassen und zu den Bohnen geben, die nun in der Fleischbrühe kochen sollten. Die Kartoffel schälen, würfeln und mit Mais ebenfalls dazu geben. Salz, Pfeffer, Paprika und das Maismehl hinzugeben und weiter kochen lassen.

In einer Pfanne wird die Butter geschmolzen, Zwiebeln klein schneiden hinzugegeben und anbraten. Dazu Tomatenmark und Öl geben, umrühren, in den Topf geben und kochen.

Karalahana Çorbası wird heiß und üblicherweise mit Maisbrot serviert.

Europäische Akademiker aus Giresun e.V. / Duisburg