

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Hähnchenschenkel (=3-4 Stück, oder andere Hühner Teile)  
150 g Karotten (2-3 St.)  
1 Zwiebel  
1 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
2 TL Paprikapulver  
1,5 EL Mehl (=30 g)  
60 g Risoni/Reisnudeln  
1200 ml Wasser  
Salz, Pfeffer, Prise Zucker  
½ TL getrocknete Minze  
frische Kräuter wie Schnittlauch und Petersilie



### Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt legt ihr die Hähnchenschenkel in einen Topf, befüllt ihn mit so viel Wasser, dass dieses die Schenkel bedeckt und kocht alles auf. Danach reduziert ihr die Hitze auf mittlere Stufe und kocht die Schenkel ca. 20 bis 25 Minuten, bis sie gar sind. Das erkennt ihr daran, dass sich das Fleisch vom Knochen trennt (siehe Video).
- 2) Während das Fleisch kocht, schneidet ihr die Zwiebel in kleine Würfel, schält die Karotten und reibt sie auf einer Reibe. So ist die Kochzeit relativ kurz.
- 3) In einem Topf erhitzt ihr ca. 3-4 Esslöffel Öl und schwitzt darin die Zwiebeln und Karotten an.
- 4) Fügt Tomatenmark, Paprikapulver, Minze, Knoblauchpaste und Mehl hinzu. Kurz verrühren und mit dem Wasser ablöschen. Anschließend die Reisnudeln hinzufügen, alles einmal aufkochen, Hitze wiederum reduzieren (bei mir Stufe 5 von 9) und ca. 10-15 min bei geschlossenem Deckel kochen.
- 5) In der Zwischenzeit das Fleisch aus dem Wasser nehmen, ein wenig auskühlen lassen, vom Knochen herunternehmen und in kleine Stücke rupfen.
- 6) Ist die Suppe fertig gekocht, fügt ihr das Fleisch hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer und fügt Kräuter nach Wahl hinzu, ich verwende eine Mischung aus Schnittlauch und Petersilie. Guten Appetit!

### Sastojci za 4 osobe:

500 g pilećih bataka (=3-4 kom. ili drugi dijelovi piletine)  
150 g mrkve (2-3 kom.)  
1 glavica crvenog luka  
1 kašičica paste od bijelog luka ili 2 čehna  
2 kašike koncentrata paradajza  
2 kašičice crvene mljevene paprike  
1,5 kašike brašna (=30 g)  
60 g tjestenine za supu u obliku riže (sehriye / risoni/kriitharaki)  
1200 ml vode  
so, biber, prstohvat šećera  
½ kašičice suhe mente  
svježe začinsko bilje poput vlasca i peršuna



### Priprema:

- 1) U prvom koraku stavite batak u lonac, napunite ga vodom toliko da prekrije meso i stavite da prokluča. Zatim smanjite vatru na srednju i kuhajte oko 20-25 minuta. Da su bataci skuhani vidi se po mesu, koje se odvaja od kostiju (pogledajte video).
- 2) Dok se meso kuha, luk narežite na sitne kockice, a mrkvu ogulite i narendajte. Tako će vrijeme kuhanja biti relativno kratko.
- 3) U loncu zagrijte 3-4 kašike ulja i prodinstajte luk i mrkvu.
- 4) Dodajte koncentrat paradajza, crvenu mljevenu papriku, mentu, pastu od bijelog luka i brašno. Kratko promiješajte i podlijte vodom. Zatim dodajte tjesteninu, sve prokuhajte, ponovo smanjite vatru (kod mene 5. stepen od 9) i kuhajte oko 10-15 minuta sa zatvorenim poklopcem.
- 5) U međuvremenu izvadite meso iz vode, ostavite da se malo prohladi, pa skinite meso s kostiju i rukama istrgajte na komade.
- 6) Kad je supa gotova, dodajte meso, začinite solju i biberom i dodajte začinsko bilje po vašem izboru, ja koristim mješavinu vlasca i peršuna. Prijatno!