



İşkembe çorbası besteht nur aus wenigen Ingredienzien und lässt sich im Handumdrehen zubereiten. (Zürich, 10/2015)

## İŞKEMBE ÇORBASI

### Suppe mit Rinderkutteln, Joghurt und Knoblauch

Mit Kebab in all seinen Variationen hat die türkische Gastronomie Europa im Sturm erobert. Unterdessen dürfte Kebab wohl weltweit fast ebenso verbreitet sein wie Pizza. Eine weitere Spezialität, die geradezu als ein türkisches Nationalgericht angesehen werden kann, hat es da vergleichsweise schwer: *İşkembe çorbası*. Dabei schmeckt auch diese Suppe durchaus so, dass man sie als *Comfort food* bezeichnen könnte. Das Problem allerdings ist, dass sie aus Kutteln gekocht wird – und da fühlen sich viele Zeitgenossen in Mitteleuropa sogleich eher unkomfortabel.

In der Türkei wird İşkembe çorbası oft zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit gegessen und gilt, wie viele andere Kuttelgerichte auch, als gute Kur am Ende einer durchzechten Nacht. Es gibt viele verschiedene Rezepte, einige verwenden Kutteln vom Lamm, andere kochen mit Kutteln vom Rind. Die Brühe wird manchmal nur mit Mehl andickt, manchmal mit Milch oder Joghurt, gelegentlich kommt auch Butter hinein. Ich habe mich für Joghurt entschieden und verwende Kutteln vom Rind. Sie sind in Mitteleuropa leichter zu bekommen und werden außerdem bei uns ausschließlich in akkurat



**Der Seher** | «Der alte Verkäufer wohnt in einem leicht verblichenen Holzhaus in Üsküdar. Seine Frau hat die Zimmer mit lauter Spitzen dekoriert, die sie an den Abenden mit ihren Freundinnen zusammen häkelt. Das hat Tradition in ihrer Familie, sie kommt aus dem Osten. Er sitzt dann auf einem Küchenhocker im Erker, spielt auf seiner Saz und schaut dann und wann den...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 9. Oktober 2015.



Geputzte und vorgegarte Kutteln (İşkembe) vom Kalb (Dana) in der Auslage einer Metzgerei im asiatischen Quartier Kadıköy. (10/2015)



Am Westufer des Goldenen Horns (Haliç) bedient die İşkembecisi («Kuttelkneipe») Tarihi ihre Kunden schon seit 1938. (9/2013)



Die İşkembe Çorbası wird im Tarihi mit einigen Zusatzaromen serviert: Essig, Pul biber, Sumach, Essigchilis, saure Zwiebeln und Zitrone.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 360 g Joghurt
- 600 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 1 EL Weissweinessig
- 400 g küchenfertige Kutteln vom Rind, in feinen Streifen
- 1 Zwiebel (90 g), in feinen Streifen
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 TL weißer Pfeffer
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 100 ml Weissweinessig oder 1 Zitrone zum Abschmecken bei Tisch
- 4 Knoblauchzehen, gerieben zum Abschmecken bei Tisch
- Etwas Pul biber oder ein anderer Chili in Flockenform zum Abschmecken bei Tisch

gesäubertem und vorgegarter Zustand angeboten, was die Zubereitung der Suppe zu einem Kinderspiel macht.

İşkembe çorbası heißt übersetzt einfach «Suppe» (Çorba) aus Kutteln (İşkembe). Die Suppe ist eine enge Verwandte der rumänischen Ciorbă de burtă – beide haben ihren Ursprung wohl in der Küche des Ottomanischen Reiches, wenngleich es wohl auch vorher schon ähnliche Suppen gegeben haben dürfte.

So einfach das Rezept auch sein mag, die Çorba hat doch ein sehr vielschichtiges Aroma, das mein Freund Walter Nerres an einem denkwürdigen Abend mit Kuttelsuppe als «körperlich, tierisch, blumig, geheimnisvoll, fröhlich, milchig, universal, fermentiert» beschrieb und anfügte: «Wenn das Leben ein türkisches Märchen wäre, dann würde es auch im Raum meiner Gedärme so riechen – und meine Rülpsen wären eine himmlische Freude». Darauf seine Freundin Nusch Miller: «Was du meinst, ist, dass die Suppe nach Bedeutung verlangt.»

Wie dem auch sein. Fest steht, dass das Aroma der İşkembe çorbası etwas Faszinierendes hat und auch nach dem Essen noch lange am Gaumen widerhallt. Ich serviere zur Suppe Essig oder Zitrone, Pul biber und ein Schälchen mit frisch gepresstem oder geriebenem Knoblauch – man kann die Säuerungsmittel auch mit dem Knoblauch mischen, wie das gewöhnlich in türkischen Restaurants gemacht wird (im Essig bleibt der Knoblauch länger frisch). Mit einem feinen Essig lässt sich die Suppe meiner Ansicht nach subtiler Nachsäuern als mit Zitrone. Natürlich hat die Wahl des Essigs auch einen Einfluss auf das Aroma. Ich verwende aus ästhetischen Gründen einen hellen Essig, Weissweinessig meist. Auf jeden Fall sollte man behutsam nachsäuern, sonst bringt die Säure das vielgestaltige Aroma der Suppe plötzlich zum Verschwinden. Der Knoblauch ergänzt das Bukett der Kutteln sehr gut, er ist «wie ein Bruder» (Walter). Trotzdem sollte man auch den Knoblauch mit ruhiger Hand beimischen – zu viel davon verleiht der Suppe einen etwas banalen Touch.

Gewöhnlich isst man helles Brot zu der Suppe. Ich koche manchmal aber auch ein paar Kartoffeln, die man dann im Teller mit der Gabel ein wenig zerquetscht – ehe man die heißen Kutteln darüber gießen. So wird die Suppe zu einer nährenden und doch leicht bekömmlichen Hauptspeise.

#### Zubereitung (60 Minuten)

1 | Joghurt mit 600 ml Wasser vermischen, Salz und Essig einrühren. Kutteln und die Zwiebelstreifen begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 1 Stunde lang sanft köcheln lassen. *Die passende Kochzeit hängt davon ab, wie lang die Kutteln vorgegart wurden und wie dick die Streifen sind.*

2 | Vom Feuer ziehen, 2 Knoblauchzehen einrühren, mit Salz abschmecken.

3 | Suppe auf Teller verteilen, dazu etwas Weißweinessig oder Zitrone servieren, geriebenen Knoblauch und Pul biber. *Man kann den Knoblauch auch mit etwas Zitronensaft oder Essig zusammenrühren.*