

Hühner-Suppe mit Kräuter-Eierstich

Für 4 Personen

1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Estragon	60 ml Milch	3 Eier
Salz	1 Bund Suppengemüse	1 Suppenhuhn
10 Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	Pfeffer

Die Kräuter waschen, zupfen und einige als Einlage beiseite legen. Den Rest der Kräuter im Küchenmixer fein pürieren, mit Milch und Eiern gut verrühren, mit Salz abschmecken und in einer Schüssel im Wasserbad ca. 30 Minuten stocken lassen. Das Wasserbad darf nicht kochen, da ansonsten der Eierstich löchrig wird. Den Eierstich abkühlen lassen, stürzen und nach Belieben in Stücke schneiden. Das Suppengemüse putzen, schälen und in Stücke schneiden. Das Suppenhuhn gut abspülen und mit dem Suppengemüse, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in einem Topf mit Wasser aufsetzen, einmal aufkochen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Das Huhn herausnehmen und abkühlen. Die Hühnerbrühe durch ein Tuch (am besten ein sauberes Geschirrtuch) oder ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hühnerfleisch ablösen und in die Suppe geben. Eierstichstücke und Kräuter in einen Teller geben und mit der Suppe übergießen.

Tipp: Sollte noch Hühnerfleisch übrig sein, lässt sich das restliche Fleisch gut für einen Geflügelsalat verwenden. Aus dem Eierstich lassen sich auch gut kleine Hasen o.ä. mit Ausstechformen herstellen

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 11. März 2008