

# Hühner-Brühe mit Kaiser-Schöberl

## Für 4 Personen

### Für die Hühnerbrühe:

1 Freilandhuhn (1,3 kg)	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt	1/2 Stange Lauch	1 Möhre
1 Petersilienwurzel	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie

### Für die Kaiserschöberl:

3 Eier	50 g weiche Butter	Salz, Muskat
2 EL Sahne	75 g Mehl	1-2 EL Parmesan
30 g gekochter Schinken	Salz, Muskat	

Für die Hühnerbrühe:

Das Huhn abwaschen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und mit Salz und dem Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 1,5 Stunden kochen. Lauch, Möhre und Petersilienwurzel putzen bzw. schälen, in feine Stücke schneiden und ca. 20 Minuten vor Kochende dazugeben. Die Hühnerbrühe durch ein feines Sieb passieren, den Fond abschmecken und das Gemüse beiseite stellen. Petersilie und Schnittlauch waschen, fein hacken bzw. schneiden. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen, in Würfel schneiden und für das Frikassee zur Seite stellen. Gemüse in Stücke schneiden und in die Brühe geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, Petersilie und Schnittlauch unterrühren und servieren.

Tipp:

Aus dem Hühnerfleisch Frikassee zubereiten.

Für die Kaiserschöberl:

Die Eier trennen. Die Butter in einem schmalen Gefäß cremig rühren, mit Salz und Muskat würzen, Eigelbe und Sahne nach und nach unter rühren (sollte die Masse gerinnen – zu kalte Eier oder Sahne-, das Gefäß in warmes Wasser stellen und weiterrühren bis sie gebunden ist) Mehl dazu sieben und untermischen. Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben, danach den Käse unterheben. Den Schinken in sehr feine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse in eine gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) streichen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Dann aus der Form nehmen, auskühlen lassen und in Rauten schneiden. Die Schöberl in die Suppe geben.

Vincent Klink am 02. Mai 2013