

Hühner-Suppe mit Eierstich

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 Suppenhuhn (etwa 1,2 kg)	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle mit Grün	3 Möhren
1 kleine Lauchstange	1 mittelgroße Zwiebel	Meersalz
2 Stiele Zitronengras	1 Tomate	500 g Broccoli
1 Fenchelknolle	450 g TK Erbsen	

Für den Eierstich:

2 Eier	1 Prise Salz	1 Prise Muskat
100 ml Sahne	1 TL Butter	

Das Suppenhuhn innen und außen gründlich kalt waschen, abtropfen lassen. Das Gemüse, bis auf Brokkoli und Fenchel putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden und abtropfen lassen. 3 Stiele Selleriegrün putzen, waschen, kleinschneiden. Zwiebel abziehen und vierteln.

Vorbereitete Zutaten in einen großen Suppentopf geben, Wasser angießen, sodass das Huhn gerade bedeckt ist. 1 EL Salz zugeben und zugedeckt aufkochen.

Währenddessen Zitronengras putzen, äußere harte Blätter entfernen. Die Stangen abspülen und halbieren. Tomate abziehen, entkernen und in Stücke schneiden.

Zitronengras und Tomatenwürfel zum Suppenhuhn geben, bei mittlerer Temperatur etwa eine Stunde köcheln lassen.

Inzwischen für den Eierstich Eier, Salz, Muskat und Sahne verquirlen. Eine kochfeste, möglichst eckige Schale mit Butter austreichen, die Eimasse einfüllen. Mit einem kochfesten Deckel oder hitzebeständiger Folie abdecken und in einen weiten Topf setzen. Heißes Wasser angießen, sodass die Form etwa zu 3/4 in Wasser steht.

Eimasse zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze im Wasserbad 30-40 Minuten stocken lassen.

Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und abtropfen lassen. Fenchel putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Brühe passieren und auf etwa 1,2 l einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel in die Brühe geben und etwa 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten Garzeit Erbsen und Brokkoliröschen zugeben und mitgaren.

Das Fleisch von Haut und Knochen lösen. Den fest gewordenen Eierstich aus der Form stürzen und in Würfel schneiden.

Hühnerfleisch und Eierstich zum Eintopf geben und alles nochmals kurz erhitzen. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Theresa Baumgärtner am 21. Januar 2019