

HühnerSuppe zum Wohlfühlen

Für 6 Personen

Hühnerbrühe:

1 Suppenhuhn (1,3 kg)	3 Möhren	1 Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	1 Fenchelknolle	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 Petersilienwurzeln	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren		

Gemüseeinlage:

1 Möhre	200 g Brokkoli	100 g Erbsen
1 Pastinake	200 g Kohl	4 EL Kräuter

Eierstich:

2 Eier	1/8 l Milch	Salz, Muskatnuss
--------	-------------	------------------

Setzen Sie das Suppenhuhn in einem großen Topf mit 3,5 l kaltem Wasser auf. Kurz aufkochen, dann eine Stunde leise köcheln lassen. Immer wieder Schaum abschöpfen, so bleibt die Suppe klar.

Suppengemüse waschen, grob schneiden, mit Lorbeer und Wacholder in den Sud geben, weitere 45 Minuten köcheln.

Das Gemüse für die Suppeneinlage waschen, kleinschneiden.

Eier, Milch, Salz und eine Prise Muskatnuss für den Eierstich mit einem Schneebesen in einer Schüssel verquirlen. Eiermilch in 2 gefettete Tassen gießen (bis zu zwei Drittel hoch). Tassen mit Alufolie gut verschließen und in einen großen Topf stellen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Tassen zu etwa zwei Drittel im Wasser stehen. Wasser aufkochen. Eiermilch unterm Topfdeckel bei schwacher Hitze 30 bis 35 Minuten stocken lassen. Den Eierstich aus Tassen stürzen, nach Belieben in Form schneiden, etwa in Rauten.

Entfernen Sie Huhn und Suppengemüse per Schöpfkelle aus dem Sud. Lassen Sie ihn durch ein Tuch oder feines Sieb laufen. Mit Salz abschmecken.

Kleingeschnittenes Gemüse für die Einlage (Brokkoli, Kohl und Co.) zum Sud geben, 8 Minuten gar ziehen lassen.

Fleisch von den Knochen lösen, kleinschneiden und am Ende zusammen mit dem Eierstich in die Suppe geben.

test Februar 2014