

Hühnerbrühe für ca. 2,5- 3 Liter Brühe



½ Suppenhuhn, alternativ 3 fleischige Hähnchenschenkel

ca. 3 Liter Wasser

1 Bund Suppengrün (2-3 Möhren, kleine Stange Porree, etwas Sellerie, Petersilie)

1 Gemüsezwiebel

3 EL Meersalz

Das Huhn, bzw. die Hähnchenschenkel waschen, trockentupfen, in einem großen Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken. waschen und putzen, evtl. grob würfeln. Mit Petersilie zum Huhn geben. halbieren, und in einer Pfanne stark anbraten. Gemüsezwiebel zur Suppe geben. hinzufügen und auf mittlere Stufe die Suppe langsam heiß werden lassen. Einmal aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 2 1/2 Stunden im offenen Topf köcheln lassen; dabei ab und zu abschäumen. Nach Ende der Garzeit das Huhn aus der Brühe heben und etwas abkühlen lassen. Haut und Knochen entfernen, das Fleisch auslösen. Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Hühnersuppe mit pochierten (verlorenen) Eiern



ca 1,2 Liter Hühnerbrühe

Hühnerfleisch

2- 3 Möhren

½ Blumenkohl

100 g Fadennudeln

Meersalz

4 Eier

Petersilie

im offenen Kochtopf erhitzen.

und grob würfeln.

schälen und in kleine Würfel schneiden, in die Brühe geben.

waschen und putzen und in die Brühe geben.

Brühe leicht aufkochen. Nach ca. 8 Minuten zugeben, Suppe kurz aufkochen und das gewürfelte Hühnerfleisch hinzugeben. Wieder aufkochen. Mit

und evtl. etwas weißem Pfeffernachwürzen und abschmecken.

aufschlagen und vorsichtig in die Suppe geben.

Weitere 4 Minuten köcheln. (Alternativ Eierstich zugeben). Mit gehackter garnieren, sofort servieren und genießen.

Pochierte Eier (Eierstich):



4 Eier 250 ml Milch Salz Muskatnuss	Eier aufschlagen und mit verrühren. Mit einer guten Prise und etwas frisch geriebener würzen.
--	--

Kochen mit Heike & Olaf · www.heike-drees.mobi

Wichtig: die Eier/Milchmasse nicht schaumig schlagen- sonst wird der Eierstich grobporig. Die Eier/Milchmasse in zwei gebutterte Tassen, bzw. in eine kleine gebutterte Auflaufform gießen und in einen mit etwas Wasser gefüllten Kochtopf stellen. Deckel auflegen und bei kleiner Hitze 20 Minuten stocken lassen. Das Wasser im Topf sollte leicht köcheln. Bei zu großer Hitze würden sich Bläschen im Eierstich bilden und der Eierstich wird bröckelig. Anschließend den fertigen Eierstich mit einem Messer vom Tassenrand lösen, stürzen, und würfeln.