

Rezept Hühnersuppe

Diese Suppe hat mein Opa immer für mich gekocht, wenn ich erkältet war...aber nicht nur in diesem Grund muss man sie mal nachkochen und probieren!

Zutaten:

1 Suppenhuhn
2 kleine Karotten
1/4 Knollensellerie
1 kl. Stange Lauch
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
3 TL gekörnte Brühe
2 Eier
1/8 l Milch
Muskat
1 Glas Champignons
1 Glas Spargel
200 g Reis

Zubereitung:

Wasser in einen großen Topf geben und das Huhn darin mit der gekörnten Brühe aufkochen lassen.

Der Schaum, der dabei von Zeit zu Zeit entsteht immer sorgfältig abschöpfen, ansonsten wird die Hühnersuppe trüb.

In der Zeit die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden, die Sellerie von den braunen Stellen befreien und ebenfalls würfeln. Den äußeren Blätter des Lauchs, das Wurzelende sowie das obere Grün entfernen und die Stange der Länge nach aufschneiden. Unter fließendem Wasser gründlich abbrausen, abtropfen lassen und in dünne Ringe schneiden.

Das Gemüse zu dem Huhn geben und die Brühe mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken.

Die Hühnersuppe ca. 1 ½ Stunden – je nach Größe des Huhnes – köcheln lassen. Wenn das Huhn gar ist, wird es aus der Suppe genommen. Anschließend die Hühnerhaut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden.

Das Gemüse mit einem Schöpflöffel aus der Brühe nehmen und mit Hilfe eines Kartoffelstampfers oder einem Stabmixer zerstampfen/pürieren.

Die Eier mit der Milch, und dem Muskat aufschlagen. Den Spargel und die Pilze abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerschneiden.

Den Gemüsebrei zusammen mit dem kleingeschnittenen Hühnerfleisch wieder in die Brühe geben.

Den Reis, die Pilze sowie den Spargel zufügen und aufkochen lassen. Die Eierstich-Mischung zugeben und zugig umrühren. Die Hühnersuppe nun solange kochen bis der Reis gar ist.

Der Eierstich kann auch vorher separat in einem Wasserbad gekocht werden und anschließend, in kleine Stücke geschnitten, in der Suppe lediglich erwärmt werden.

Ich gebe den Eierstich allerdings direkt in die Suppe, da er dann schön „flockig“ wird.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)