WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Biskuitherzen

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
1 Bund Suppengrün
1 Stück Ingwer
1 Zwiebel
1 EL Salz
3 Wacholderbeeren
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
2 Möhren
2 Eier
50 g Mehl
20 g Parmesan
1 EL Olivenöl
100 g Erbsen
Schnittlauch

Nährwerte:

Pro Portion ca. 558 kcal, 20 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

Hühnersuppe mit Biskuitherzen

Zubereitung:

1. Für die Hühnersuppe als erstes Hähnchenschenkel, Suppengemüse, Ingwer, Zwiebel, Salz, Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblatt mit 3 Liter Wasser aufkochen lassen. Anschließend für weitere 90 Minuten köcheln lassen.

2. Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen und die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen. Danach die Möhren waschen, in Scheiben schneiden und in der Brühe garen.

3. Eier mit 1 EL lauwarmem Wasser und 1 Prise Salz für 5 Minuten aufschlagen. Dann Mehl, Parmesan und Öl unter die Eiercreme heben.

Hühnersuppe mit Biskuitherzen

4. Die Biskuitmasse etwa 5 mm dick auf ein Backpapier streichen und bei 200 Grad 6 bis 8 Minuten backen. Danach die Herzchen ausstechen.

5. Zum Schluss nur noch das Hähnchenfleisch mit Hilfe von zwei Gabeln kleinzupfen…

6. … und mit den Erbsen in der Brühe erwärmen.

7. Hühnersuppe anrichten mit Schnittlauch toppen und genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Biskuitherzen

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**