

Hühnersuppe mit Grießnockerln

Zutaten **(für 4 Personen):**

- 1 Hähnchen
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 3 Möhren
- 150 g Erbsen
- 250 ml Milch
- 1 TL Curry
- 50 g Butter
- 150 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- Schnittlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 696 kcal, 33 g Fett, 36 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 90 Minuten

Hühnersuppe mit Grießnockerln

Zubereitung:

1. Zuerst das Suppengemüse schälen und grob zerkleinern. Die Zwiebel halbieren.
2. Als nächstes Hähnchen, Zwiebel, Suppengemüse, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz in 3 Liter 60 Minuten köcheln lassen.
3. Dabei den Schaum gelegentlich abschöpfen.



Hühnersuppe mit Grießnockerln

4. Das Hähnchen nach der Garzeit aus der Brühe nehmen.
Die Brühe durch ein Sieb geben und auffangen.



5. Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und für 7 bis 10 Minuten in der Brühe garen. Erbsen für die letzten 3 Minuten dazugeben.



6. Jetzt das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln von den Knochen zupfen.



7. Für die Grießnockerln Milch, Butter und Curry aufkochen.

Hühnersuppe mit Grießnockerln



8. Erst Grieß, dann Eigelbe unterrühren.



9. Aus dem Teig Klößchen formen und in Salzwasser garen. Unser Tipp: Die Grießnockerln sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.



10. Zum Schluss alles zusammen anrichten und mit Schnittlauch genießen.

Hühnersuppe mit Grießnockerln



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-gefluegel.de**