WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
1 Zwiebel
1 Bund Suppengemüse
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 EL Salz
2 Möhren
2 Eier
125 ml Milch
0.5 TL Muskat
1 EL Butter
2 Zucchinis
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 481 kcal, 22 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich

Zubereitung:

1. Für die Hühnersuppe die Zwiebel halbieren, das Suppengemüse schälen und grob würfeln. Beides mit dem Hähnchen, den Lorbeerblättern, Pfefferkörner und dem Salz…



2. …in 3 Liter Wasser aufkochen. Dann 60 Minuten köcheln lassen.



3. Dabei den Schaum gelegentlich abschöpfen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich



4. Als nächstes das Hähnchen aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb geben, auffangen und erneut aufkochen.



5. Die Möhren schälen, kleinschneiden und in der Brühe garen.



Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich

6. In der Zwischenzeit Eier, Milch, Muskat und eine Prise Salz verrühren und in eine gebutterte Form geben.



7. Die Form zur Hälfte in kochendes Wasser stellen, mit dem Topfdeckel schließen, 20 Minuten stocken lassen, stürzen und würfeln.



8. Jetzt die Zucchini in Spiralen schneiden und 2 bis 3 Minuten in der Brühe garen.



Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich

9. Zum Schluss das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen.



10. Dann die Hühnersuppe mit dem gezupften Hähnchenfleisch, dem Eierstich und gehackter Petersilie anrichten und Löffel für Löffel genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich



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**