

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 Zucchini
- Petersilie



Nährwerte:

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

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, Pfefferkörnern und dem Salz...



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



3. Dabei den Schaum gelegentlich abschöpfen.



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.



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

Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich

schließen, 20 Minuten stocken lassen, stürzen und würfeln.



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



9. Zum Schluss das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen.



10. Dann die Hühnersuppe mit dem gezupften Hähnchenfleisch, dem

Hühnersuppe mit Zoodles und Eierstich

Eierstich und gehackter Petersilie anrichten und Löffel für Löffel genießen!



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**