WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Türkische Hühnersuppe

Zutaten (für 4 Personen):

2 Hähnchenschenkel
3 EL Butter
1 Zwiebel
2 TL Salz
1 Paprika
1 Möhre
2 Stangen Sellerie
200 g Joghurt
3 Eigelb
3 Stängel Minze
1 TL Paprika edelsüß
1 (500 g) Fladenbrot
1 Zitrone



Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 665 kcal, 28 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten (davon 90 Minuten Garzeit)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Türkische Hühnersuppe

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter circa 5 Minuten anschwitzen.



2. Dann Hähnchenschenkel, Salz und 2,25 Liter Wasser dazugeben und circa 90 Minuten köcheln lassen.

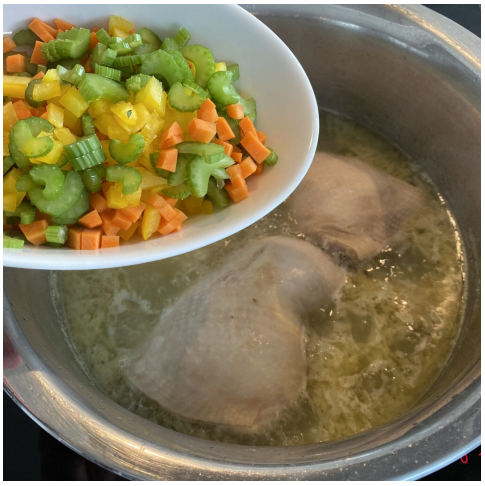


3. Anschließend die Möhre schälen, mit Paprika und Sellerie klein schneiden …

Türkische Hühnersuppe



4. …und für 10 Minuten in der Hühnerbrühe garen.



5. Jetzt den Joghurt mit dem Eigelb verrühren und in die Suppe geben.



Türkische Hühnersuppe

6. Wichtig: Ab jetzt nur noch köcheln lassen, sonst flockt der Joghurt aus.



7. Als nächstes die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen, das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen und zurück in die Suppe geben.



8. Danach für die Minzbutter 2 EL Butter schmelzen und Paprikagewürz und gehackte Minze einrühren.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Türkische Hühnersuppe

9. Zum Finale die türkische Hühnersuppe mit der Minzbutter, Zitronenspalten und Fladenbrot anrichten und 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-geflügel.de**