WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Flädle

Zutaten (für 4 Personen):

2 Hähnchenschenkel
2 Möhren
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
3 Pfefferkörner
1 EL Salz
50 g Butter
2 Eier
125 ml Milch
1 Bund Petersilie
60 g Mehl



Nährwerte:

Pro Portion ca. 443 kcal, 26 g Fett, 16 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Flädle

Zubereitung:

1. Als erstes die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Dann die Hähnchenschenkel mit den klein geschnittenen Möhren, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Pfefferkörnen und Salz in einen Kochtopf geben und 2,5 Liter Wasser angießen. Jetzt alles zusammen für circa 1 Stunde köcheln lassen.



2. Dann die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen und das Hähnchenfleisch mithilfe von zwei Gabeln von den Knochen zupfen.



3. Die Hühnerbrühe durch ein Sieb passieren und auffangen.

Hühnersuppe mit Flädle



4. Im nächsten Schritt 25 g Butter schmelzen und mit Mehl, Eiern, Milch und gehackter Petersilie verrühren.



5. Dann die Teigmasse in einer Pfanne mit der restlichen Butter zu Pfannkuchen ausbacken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Flädle

6. Jetzt nur noch die Pfannkuchen aufrollen, in Stücke schneiden und zusammen mit der Hühnersuppe auf Tellern 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**