WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Eierstich

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
1 Zwiebel
1 Bunde Suppengemüse
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
1 EL Salz
4 Möhren
150 g Erbsen
2 Eier
125 ml Milch
Muskat
1 EL Butter
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 598 kcal, 35 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit für die Suppe)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit Eierstich

Zubereitung:

1. Zwiebel mit Schale halbieren, Suppengemüse putzen und grob kleinschneiden. Beides mit dem Hähnchen, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz in 3 Liter Wasser aufkochen. Dann 60 Minuten köcheln lassen.



2. Dabei den Schaumgelegentlich abschöpfen.



3. Anschließend das Hähnchen aus der Brühe nehmen, Brühe durch ein Sieb geben und auffangen.

Hühnersuppe mit Eierstich



4. Dann die Möhren schälen, kleinschneiden und mit den Erbsen circa 7 bis 10 Minuten in der Brühe garen.



5. In der Zwischenzeit das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen.



Hühnersuppe mit Eierstich

6. Für den Eierstich Eier, Milch, Muskat und eine Prise Salz verrühren. Alles in eine gebutterte Form geben. Die Form zur Hälfte in kochendes Wasser stellen, den Deckel schließen, 20 Minuten stocken lassen, stürzen und würfeln.



7. Dann Hähnchenfleisch, Suppe und Eierstich auf Tellern anrichten, mit Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hühnersuppe mit 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**