HÜHNERSUPPE MIT BUCH-STABENNUDELN & EISTICH

REZEPT VON SVEAMAUS

ZUBEREITUNG

Zubereitung der Suppe

Das Gemüse in walnussgroße Würfel schneiden und in einen großen Topf geben. Das Huhn obenauf legen und mit Wasser bedecken. Dazu kommen die Lorbeerblätter, die Pimentkörner und ein paar Pfefferkörner. NOCH NICHT SALZEN – das passiert erst am Ende der Kochzeit. Jetzt die Suppe aufkochen und schließlich für zwei Stunden köcheln lassen. Wenn nötig, Wasser nachgießen. Nach zwei Stunden das Huhn vorsichtig herausnehmen und das ausgekochte Gemüse durch ein Sieb geben, die Brühe dabei auffangen und beiseite stellen. Das Fleisch vom Knochen lösen und ebenfalls zum Abkühlen beiseitestellen.

Zubereitung der Einlagen

Eier, Milch, Salz und ein wenig geriebenen Muskat in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut miteinander verrühren. Danach eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und mit der gerührten Eimasse befüllen, sodass sie zu 2/3 voll ist. Nun die gefüllte Schale mit Alufolie abdecken und in einen Topf mit Wasser stellen. Den Topf mit verschlossenem Deckel langsam aufkochen, dann für 2 – 3 Minuten leicht köcheln lassen und zuletzt die Herdplatte abschalten und die Eimasse in der Schale für rund 30 Minuten stocken lassen. Danach aus dem Topf nehmen und stürzen. Den Eistich in beliebig große Stücke schneiden und in die fertige Suppe geben.

Die kleinen Möhren in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit den TK-Erbsen zur Brühe geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal aufkochen lassen. Das abgekühlte Fleisch wird vor dem Servieren in einer Pfanne scharf angebraten. Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Eine Portion Nudeln in einen tiefen Suppenteller geben. Brühe, Fleisch und Eistich dazu und mit Petersilie bestreuen. Echte Kenner:innen geben noch Maggi und Tomatenmark hinzu, das ist aber optional.

ZUTATEN

Zutaten für die Suppe

1	Suppenhuhn
2	große Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
1	Lauch
2	große Möhren
1 – 2	kleine Möhren
¼	Sellerieknolle
2	Petersilienwurzeln
1	Bund Petersilie
	TK-Erbsen
	Buchstabennudeln
1 – 2	Lorbeerblätter
	Pimentkörner
	Salz
	Pfeffer

Zutaten für den Eistich

2	Eier
⅛ l	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Butter (zum Einfetten)

zum Verfeinern

	Tomatenmark
	Maggi