

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

HÄHNCHENSUPPE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

Zutaten:

1 Hähnchen/Poularde (etwa 1,2 kg) mit Innereien
1 - 1/2 l Wasser
1 Bd. Suppengrün
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 TL weiße Pfefferkörner
100 g Karotten
250 g weiße Rübchen
250 g Frühlingszwiebeln
100 g frische Löwenzahnblätter
4 wachweich gekochte Deutsche Frisch-Eier

Zubereitung:

Das Hähnchen und Innereien innen und außen kalt abspülen, mit Wasser, geputzem Suppengrün, geschälter Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern zum Kochen bringen und knapp unter dem Siedepunkt etwa 70 Min. garen.

Dabei einige Male wenden. Während des Garens Karotten und Rübchen putzen, schälen, waschen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trockentupfen und mit etwa 2/3 der grünen Blätter in 2 cm lange Stücke schneiden.

Das gegarte Hähnchen häuten und entbeinen, in mundgerechte Stücke teilen. Brühe durch ein Sieb gießen, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist.

Alle festen Teile wegwerfen. Die Brühe zum Kochen bringen, Karotten und Rübchen zugeben, 10 Min. köcheln lassen.

Frühlingszwiebeln in der Brühe in etwa 5 Min. bißfest garen. Fleisch zugeben, erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Löwenzahn waschen, trockentupfen, feinhacken und in die Suppe mischen.

Die Suppe in vorgewärmten Suppentassen anrichten und mit je einem wachweich gekochten Ei servieren.

Port. 2400 kJ/570 kcal