

Legierte Hühnersuppe

Velouté princesse



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Huhn ca. 1,5 kg
(ohne Innereien)
2 EL neutrales Öl
2 Karotten
1 Zwiebel oder 1/2 Gemüse-
zwiebel
eine größere Scheibe Knollen-
sellerie
1/2 Stange Lauch
1/2 Bund glatte Petersilie
(optional)
2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner
6 Pimentkörner
50 g Champignons
2 TL Salz
100 ml Sahne

1. Das Huhn in kleine
Stücke teilen, waschen und
trocknen.
2. Die Hühner Teile in dem
Öl in einem großen Topf
bei milder Hitze farblos
anschwitzen. Dann mit 2
Liter Wasser auffüllen und
zwei Stunden leise sieden
lassen. Den aufsteigenden
Schaum immer wieder
abschöpfen.
3. Zwiebel abziehen,
halbieren und in einem
Edelstahltopf ohne Fett
bräunen. Dann grob
zerkleinern.
4. Karotten und Sellerie
putzen, grob zerkleinern.
5. Zwiebel, Karotten und
Sellerie nach ca. 75
Minuten zusammen mit

den Gewürzen zugeben.

6. Lauch und Champig-
nons putzen und ca. 10
Minuten vor Ende der
Garzeit zugeben.

7. Die Geflügelbrühe vom
Herd nehmen. In einen zum
Mixen geeigneten Topf
abseihen.

8. Etwa die Hälfte des
Fleisches sauber auslösen,
es dürfen keine Knöchel-
chen mehr enthalten sein.
Einige EL Karotten- und
Selleriestückchen und das
ausgelöste Hühnerfleisch in
den Topf mit der klaren
Brühe geben.

9. Gründlich mixen, zum
Schluss die Sahne
unterrühren und mit Salz
und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Das Mixen eher mit einem
kleineren Anteil an ausgelös-
tem Fleisch und Gemüse-
stücken beginnen, der Anteil
an festen Stoffen sollte
insgesamt nicht zu groß sein,
sonst wird die Suppe zu dick.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40
min, Gesamtzeit ca. 160
min, Suppen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023