

Hühnersuppe mit Ei



Zutaten für drei Personen:

3-4 Hähnchenschenkel (ca. 800-1000 g)
1-2 Karotten
1 Zwiebel oder 1/2 Gemüsezwiebel
eine Scheibe Knollensellerie
1/2 Stange Lauch
50 g Champignons (optional)
2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner
5 Pimentkörner
2 TL Salz
1 Bund glatte Petersilie
3 Scheiben Parisienne oder Ciabatta
1-2 EL Olivenöl
1 Ecke Butter
3 Eier

1. Zwiebel halbieren und in einem größeren Topf ohne Fett bräunen.
2. Hähnchenschenkel in kleinere Stücke teilen, alle Stücke unter kaltem Wasser waschen.
3. Gemüse putzen und grob teilen.
4. Hühnerfleisch und alles Gemüse in den Topf geben. Mit kaltem Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist.
5. Langsam zum Kochen bringen. Immer wieder Schaum abschöpfen.
6. Mindestens zwei Stunden köcheln lassen.

7. Nach etwa einer Stunde die Gewürze zugeben.
8. Brotscheiben rösten, Spiegeleier in Butter braten.
9. Suppe mit Sieb und Schöpflöffel entnehmen und in vorgewärmte Suppenteller gießen. Je ein Brot einlegen und ein Spiegelei darauf legen.

Hinweise:

Das gegarte Hähnchenfleisch zum Beispiel für einen Hähnchensalat verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 160 min, Suppen, Fleisch, Geflügel, Huhn, Ei, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023