

Orientalische Hühnersuppe

Zutaten:

für 6 Personen

- 1 Suppenhuhn
- 2l Wasser
- 2.5 EL Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt

- 50g ungesalzene gehackte Pistazien
- 1 kleiner Lauch
- 3 Karotten
- 1 kleiner Knollensellerie

Abschmecken mit:

- 1.5 dl Rahm
- 1.5 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1.5 TL Zitronensaft
- ½ TL Koriander
- ½ TL Kardamon
- ½ TL Kreuzkümmel

Zubereitung:

1. Suppenhuhn waschen
2. Suppenhuhn mit Wasser, Bouillon und Lorbeerblatt auf niedriger Stufe 3 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Das Huhn ist gar, wenn sich das Fleisch leicht mit der Gabel vom Knochen lösen lässt.
3. Suppenhuhn aus der Pfanne nehmen und Fleisch in mundgerechte Stücke zerreißen
4. Bouillon absieben und zur Seite stellen
5. Gehackte Pistazien mahlen
6. Gemüse rüsten, klein schneiden
7. Gemüse mit gesiebter Bouillon und Pistazien 10 Minuten kochen
8. Suppenhuhnfleisch und wenn nötig mehr Wasser dazugeben
9. Abschmecken gem. Zutatenliste

Tip: die Pistazien verleihen der Hühnersuppe eine schöne grüne Farbe, können aber auch weggelassen werden



grossegg

Hof Grossegg
Martin & Naemi Klaus
Grossegg 621
3419 Biembach

☎ 034 461 11 77
✉ klaus@hof-grossegg.ch
🌐 www.hof-grossegg.ch

