

HÜHNERSUPPE MIT EIERSTICH

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **SUPPEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 1 Stück Huhn
- 1 Stück Porree
- 2 Stück Möhre
- 0.5 Stück Knollensellerie
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stängel Thymian
- 1 Prise Salz
- 2 Stück Ei
- 120 ml Mandelmilch
- 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Das Suppenhuhn zunächst unter fließendem Wasser gut abspülen und dann in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen. Den Schaum mit einer Schaumkelle abnehmen. Das Huhn ca. 25 Minuten ziehen lassen.

Das Gemüse putzen, klein schneiden. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Gemüse mit in den Topf geben. Die Suppe weitere 25 Minuten köcheln lassen. Nun das Huhn vorsichtig aus dem Topf nehmen, die Haut entfernen, das Fleisch von Knochen lösen und klein schneiden.

Während die Suppe köchelt, kann der Eierstich hergestellt werden. Hierzu die Eier mit der Milch, etwas Salz und Muskat verschlagen. Die Mischung in eine gefettete Form füllen, mit Alufolie abdecken und in köchelndes Wasser stellen. Nach ca. 30 Minuten stockt die Masse. Dann kann die Form gestürzt und die Masse in Würfelchen geschnitten werden. Den Eierstich zur fertigen Suppe geben, diese mit den Kräutern und Salz abschmecken und noch einmal kurz aufkochen.