

Geflügel Rezepte

Geflügelknödel In Klarer Spargelsuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung : Klar, Knödel, Spargel, Suppe, Einlage

FÜR DIE KNÖDEL

250 g	Puten- o. Hühnerfleisch	Etwas weißer Pfeffer
1	Ei	Etwas Muskatnuss; gerieben
1	Essl. Dill; gehackt	2 Essl. Semmelbrösel b. Bedarf
1	Teel. Salz, gestrichen	evtl. die Hälfte mehr

FÜR DIE SUPPE

1	Liter Kräftige Hühnersuppe	1	Tasse/n Gedünstete Erbsen
500 g	Spargelstücke; gekocht	1	Teel. Dill; gehackt

Das Putenfleisch (Diät) oder Hühnerfleisch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit dem Ei, Dill, Gewürzen und bei Bedarf mit Semmelbrösel verrühren.

Mit nassen Händen daraus Knödel formen, diese in sprudelnd kochendes Salzwasser legen, die Kochplatte herunterschalten und bei schwacher Hitze die Knödel in 5-8 Min. garziehen lassen.

Inzwischen die Hühnersuppe mit den Spargelstücken und den Erbsen erhitzen, aber nicht kochen.

Die Knödel abseihen, in die Suppe geben und mit frischem Dill bestreut servieren.