

Geflügel Rezepte

Geflügelcremesuppe Mit Avocado

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Geflügel, Suppe, Gemüse

		Für Die Brühe	
500 g	Hähnchenknochen	1	Karotte
1	Besteckte Zwiebel - - Lorbeerblatt & Nelken	1	Lauch
4	Pfefferkörner; zerdrückt	1 Stück	Sellerie
		1 dl	Weißwein
		Suppe	
1	Reife Avocado		Pfeffer
5	dl Geflügelbrühe	1	Spur Cayennepfeffer
150 ml	Vollrahm	2 Essl.	Sherry
	Salz		

Für die Geflügelbrühe alle Zutaten - außer Wein - mit Wasser zusammen auf den Siedepunkt bringen und auf kleinem Feuer während 1 1/2 bis 2 Stunden kochen.

Schaum und Fett ständig abschöpfen. Dann die Brühe absieben, kalt werden lassen und nochmals entfetten. Mit dem Weißwein bis auf die benötigte Menge einkochen.

Avocado schälen, halbieren, Kern auslösen. Etwas Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Rest mit etwas Brühe pürieren.

Restliche Brühe mit dem Vollrahm aufkochen, Avocadopüree dazu schwingen und würzen. Zuletzt Avocadowürfel und Sherry zugeben und abschmecken.