

Geflügel Rezepte

Geflügelcremesuppe Mit Birne

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Obst,Geflügel, Suppe, Einfach

2 Reife Birnen

5 dl Geflügelbrühe

150 ml Vollrahm

Salz

Pfeffer

1 Msp. Cayennepfeffer

2 Essl. Sherry

Birnen schälen, halbieren, Kern auslösen.

Etwas Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.

Rest mit etwas Brühe pürieren.

Restliche Brühe mit dem Vollrahm aufkochen.

Birnenpüree dazu schwingen und würzen.

Zuletzt Birnenwürfel und Sherry zugeben und abschmecken.