

Geflügel Rezepte

Ungarische Geflügelkleinsuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Ungarn, Eintopf, Puszta, Herzhaft, Gemüse

500 g Geflügelklein			Mehl
400 g Schweineknochen	200 ml		saure Sahne
100 g grüne Erbsen			Estragonblatt
50 g Pilze	1	Bund	Petersilie
200 g Suppengrün			Salz
50 g Sellerie			Pfeffer
1/2 Zwiebel	3	Essl.	Öl

Die Knochen werden in 2 l Wasser gekocht und in der Brühe das gereinigte Geflügelklein zum Kochen aufgesetzt.

Das Suppengemüse wird in kleine Würfel geschnitten, mit der Hälfte der Petersilie bestreut und in wenig Knochenbrühe weich gedünstet.

Mit einer hellen Mehlschwitze, der man die Petersilie zusetzt, wird angedickt. Die Pilze werden in dünne Scheiben geschnitten und in wenig Öl gebraten, die grünen Erbsen werden extra gekocht.

Zum Schluss schüttet man alles zusammen, gibt mit Estragon gewürzte saure Sahne dazu (ein wenig Estragonessig setzt man auch zu.).

Teigwaren können als Suppeneinlage hineingegeben werden.