

Geflügel Rezepte

Geflügelsuppe Mit Zitronen Und Minze

Gattung: Griechenland, Huhn, Suppen, Zitronen, Herzhaft

1	Suppenhuhn (1,2 bis 2 kg)		Salz
2	Zitronen, unbehandelt	1	Essl. Zucker
2	Lorbeerblätter		Weißer Pfeffer adM
1	Bund Minze	8	Eigelb

Das Huhn kalt abspülen, in einen grossen Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken. Die Zitronen dünn abschälen und auspressen. Zitronenschale zum Huhn geben, den Saft beiseite stellen. Lorbeer, 1/4 Bund Minze und 1 TL Salz zum Huhn geben, bei kleiner bis mittlerer Hitze 1 1/2 bis 2 Stunden leise kochen. Das Huhn aus dem Topf nehmen, den Fond durch ein feines Sieb gießen.

Das Huhn häuten. Hühnerbrüste von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Das Schenkelfleisch von den Knochen trennen und in kleine Stücke schneiden. Hühnerfleisch mischen und beiseite stellen.

1/8 l Fond beiseite stellen, den Rest (2 bis 2 1/2 Liter) in einen großen Topf gießen und aufkochen lassen. Zitronensaft und Zucker zugeben, salzen und pfeffern. Eigelb mit dem 1/8 l Hühnerfond mischen. Restliche Minzeblättchen von den Stielen zupfen und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren das Hühnerfleisch in den Hühnerfond geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbmischung mit einem Schneebesen in die Suppe rühren. Die Suppe bei milder Hitze auf den Herd stellen: sie darf nicht mehr kochen! So lange rühren, bis das Eigelb bindet. Salzen und pfeffern und mit Minzeblättchen garnieren.