

Geflügel Rezepte

Geflügelsuppe Mit Gemüse Und Fencheleinlage

Gattung: Vorspeisen, Vorsuppen, Suppe, Eintopf, Geflügel, Gemüse, Fenchel,

1 Enten- oder Gänsekarkasse
1 Suppenbund
1 Lorbeerblatt
10 Wacholderkörner
10 Pfefferkörner, schwarz

1 Zwiebel
-angeröstet
1 Suppenknochen
1 Markknochen

Einlage

1 Suppenbund
-klein geschnitten
1 Fenchelknolle
-in feine

-Streifen geschnitten
1 Chilischote
-nach Belieben

Aus den Knochen der Karkasse mit den Gewürzen und einem Suppenbund eine Brühe kochen.

Bei geschlossenem Deckel 90 Minuten Kochzeit.

Danach Brühe durch ein Sieb geben und mit kleingeschnittenem Suppengemüse und Fenchel noch 20 Minuten leise köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, wer möchte auch mit Chilischote.