

Suppen Rezepte

Gemüsesuppe Mit Einlage

Anzahl: 8 Portionen Gattung: Gemüse, Suppe, Hupgerichte, Vorsuppe

HÜHNERBRÜHE

1	Zwiebel 150 g	1	kleine Bund Suppengrün
1	Suppenhuhn 2-2,5 kg	1	Lorbeerblatt
10	Weißer Pfefferkörner	4	Stiele Thymian
2	Knoblauchzehen		Pfeffer & Salz

EINLAGE

250 g	Möhren	1	Bund Frühlingszwiebeln
150 g	Staudensellerie	6	Stiele Glatte Petersilie
200 g	Zucker schoten	150 g	Reisnudeln
150 g	Kleine braune Champignons		Salz

1. Für die Hühnerbrühe die Zwiebel quer halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Das Huhn waschen, mit Pfefferkörnern und angedrücktem Knoblauch in einen großen Topf geben, mit 3 l Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt 2 Stunden garen, dabei den Schaum abschöpfen. Inzwischen das Suppengrün putzen und in grobe Stücke schneiden und nach 1 Stunde Garzeit mit Lorbeer und Thymian zugeben.
2. Ein Spitzsieb mit einem Mulltuch auslegen und nach Ende der Garzeit die Hühnerbrühe durchgießen. 2,5 l Brühe abmessen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Einlage Möhren schälen, längs halbieren und schräg in 2-3 mm dicke Stücke schneiden. Sellerie putzen und in 2-3 mm dicke Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und schräg in 1/2 cm grosse Stücke schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und nur das Weiße und Hellgrüne schräg in 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Reisnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
4. Hühnerbrühe aufkochen, Möhren, Sellerie, Zuckerschoten und Champignons zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten schwach kochen. Frühlingszwiebeln und Reisnudeln zugeben und in eine Suppenterrine füllen. Mit Petersilie bestreuen. Tipp Reisnudeln werden - der Name sagt es schon aus Reis, manchmal auch zusätzlich aus Weizenmehl hergestellt. Man kann sie auch als Beilage zu asiatischen Gerichten servieren.