

## Hühnersuppe



Bei einer fiesen Erkältung ist ein Teller würzige Hühnersuppe eine richtige Wohltat. Wir kochen eine schnelle Variante mit Hähnchenschenkeln, Gemüsewürfeln, Nudeln und Eierstich.

Portionen: 6

Vorbereitung: 15 min

Zubereitung: 85 min

Zeit gesamt: 1 h 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Hühnersuppe:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 3 große Möhren
- ½ Sellerieknolle
- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner
- 1 TL getrockneter Liebstöckel
- Salz
- Pfeffer

### Zutaten für den Eierstich:

- 4 Eier
- 60 ml Vollmilch
- 30 g Sahne
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Etwas weiche Butter

### Außerdem:

- 150 g Suppennudeln
- ½ Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

- **Für die Hühnersuppe** die Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun anrösten.
- Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die Knoblauchzehe schälen.
- Den Lauch putzen, halbieren, gründlich waschen und in Halbringe schneiden.
- Eine Möhre waschen und in Scheiben schneiden. Die anderen beiden Möhren schälen und in Würfel von etwa fünf Millimeter Kantenlänge schneiden.
- Die Hälfte des Selleries waschen und grob würfeln. Die andere Hälfte des Selleries schälen und Würfel von etwa fünf Millimeter Kantenlänge schneiden.
- Zwiebel, Knoblauch, Lauch, grob geschnittene Möhre, grob geschnittenen Sellerie und Hähnchenschenkel in einen Suppentopf füllen und mit drei Litern Wasser bedecken.
- Lorbeer, Piment, Liebstöckel, ½ Esslöffel Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel 75 Minuten leise simmern lassen. Dabei besonders zu Anfang regelmäßig abschäumen.
- In der Zwischenzeit **für den Eierstich** Eier, Milch, Sahne, Salz, Pfeffer und eine kräftige Prise Muskatnuss mit einem Schneebesen zu einer völlig homogenen Masse verschlagen.
- Eine Auflaufform mit etwas weicher Butter ausfetten und die Eiermilch hineingießen.
- Auflaufform mit Alufolie abdecken und in einen ausreichend großen Topf stellen.
- So viel Wasser angießen bis die Auflaufform bis zur Hälfte im Wasser steht.
- Aufkochen, die Hitze zurückschalten, bis das Wasser nur noch simmert.
- Eierstich bei aufgelegtem Deckel in etwa 30 Minuten stocken lassen. **Tipp:** Der Eierstich soll bei sanfter Hitze stocken. Kocht das Wasser, so bilden sich im Eierstich Bläschen.

- Die Hähnchenschenkel aus der Suppe nehmen, die Haut abziehen und das Fleisch auslösen. In mundgerechte Stücke zerteilen.
- Die Hühnersuppe durch ein feinmaschiges Sieb in einen weiteren Topf gießen, aufkochen und die fein gewürfelten Möhren und den Knollensellerie darin bissfest garen, etwa 10 Minuten.
- Suppe nochmals abschmecken und das Hühnerfleisch hinzufügen.
- Die Suppennudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Suppennudeln abgießen und in die Suppe rühren.
- Eierstich aus der Form lösen, in Würfel schneiden und ebenfalls zur Suppe hinzufügen.
- Hühnersuppe auf Teller verteilen, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**