Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Hühnercremesuppe mit Mandeln

Ein Rezept von Hühnercremesuppe mit Mandeln, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Hähnchenbrustfilet
2	Knoblauchzehen
1 TL	Mehl
1 l	Hühnerbrühe
100 g	Sahne
	Pfeffer
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
4	Frühlingszwiebeln
2 EL	Butter
4 EL	trockener Sherry (nach Belieben)
2 EL	Mandelblättchen
	Salz
1 Prise	gemahlener Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, von welken Blättern und dem wurzeligen Ende befreien. Die knackigen grünen Blattteile abschneiden und beiseite legen, den Rest der Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einem Topf das Fleisch in 1 EL Butter 2-3 Min. andünsten. Ca. 100 g Fleisch herausnehmen, beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch mitdünsten. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Nach Belieben mit dem Sherry ablöschen, Brühe angießen, zum Kochen bringen. Die Suppe offen bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Dann fein pürieren. Restliches Fleisch in die Suppe geben.

3. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, die Mandelblättchen darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten. Herausnehmen. Frühlingszwiebelgrün in feine Ringe schneiden.

4. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und unter die Suppe heben. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft abschmecken. In Teller füllen und mit den Mandelblättchen und Frühlingszwiebeln garnieren.