

Rezept

Geflügelbrühe mit Mie-Nudeln und Ei

Ein Rezept von Geflügelbrühe mit Mie-Nudeln und Ei, am 28.06.2026

Zutaten

1 Suppenhuhn (ca. 1,5 kg)	2 Karotten
1/2 Sellerieknolle	1 Stange Lauch
200 g rohe Erbsen	Salz
125 g Champignons	125 g Egerlinge
100 g durchwachsener Speck	1 Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt	1 TL (ca. 6 St.) schwarze Pfefferkörner
1 frischer Liebstöckelzweig	100 g Mie-Nudeln
4 Eigelbe	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Suppenhuhn waschen und trockentupfen. Karotten und Sellerie waschen und schälen. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen.
2. Das Gemüse mit dem Suppenhuhn in einem großen Topf (das Huhn sollte auf dem Boden Platz haben) mit ca. 3 1/2 l kaltem Wasser bedeckt aufsetzen. Aufkochen und für ca. 2 Std. köcheln lassen – den aufsteigenden Schaum mit einer Schaumkelle abnehmen.
3. Inzwischen die Erbsen in wenig kochendem Salzwasser 3-5 Min. garen. Die Pilze putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Speck ebenfalls in 1/2 cm feine Streifen schneiden. Alles beiseitelegen.
4. Nach ca. 1 1/2 Std. Kochzeit das Gemüse aus der Suppe heben und beiseitelegen. Die Petersilie waschen und mit den Gewürzen in die Brühe geben. Den Liebstöckel waschen, trockenschütteln, fein schneiden und beiseitelegen.
5. Nach Beendigung der Kochzeit das Huhn, sämtliches Gemüse und die Petersilie aus der Brühe nehmen. Das Hühnerfleisch von der Hühnerkarkasse ablösen und in Streifen schneiden oder mit Gabeln auseinanderziehen. Das Gemüse ebenfalls in Streifen schneiden.
6. Die Erbsen, Champignons und Speckstreifen in die Brühe geben. Die Mie-Nudeln und die Eigelbe in der Brühe ca. 3-5 Min. gar ziehen lassen; dabei vorsichtig rühren, sodass die Eigelbe nicht zerstört werden. Dann das Hühnerfleisch und Suppengemüse mit dazugeben.

7. Die Geflügelbrühe mit Mie-Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gehackten Liebstöckel bestreut servieren.