

Rezept

# Griechische Zitronen-Hühnersuppe

Ein Rezept von Griechische Zitronen-Hühnersuppe, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DIE BRÜHE:

- |                                                                      |                                    |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>1</b> Suppenhuhn (ca. ,4 kg, eventuell vom Metzger teilen lassen) | <b>2</b> Lorbeerblätter            |
| <b>2</b> Möhren                                                      | <b>½ EL</b> schwarze Pfefferkörner |
| <b>1 Stück</b> Lauch (ca. 150 g)                                     | <b>2 Stangen</b> Staudensellerie   |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                                              | <b>1</b> Zwiebel                   |
| <b>8 Stängel</b> Petersilie                                          | <b>8 Zweige</b> Thymian            |
| <b>Pfeffer</b>                                                       | <b>Salz</b>                        |
|                                                                      | <b>frisch geriebene Muskatnuss</b> |

### FÜR DIE EINLAGE:

- |                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| <b>80 g</b> Langkornreis   | <b>Salz</b>                 |
| <b>2</b> Eier (M)          | <b>2</b> Eigelb             |
| <b>Saft von 2 Zitronen</b> | <b>4 Stängel</b> Petersilie |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

## Zubereitung

- Wie auf S. 64 beschrieben, eine Hühnerbrühe kochen: Dazu statt des Hühnerkleins das Suppenhuhn in Wasser aufkochen und abgießen. Dann mit Lorbeerblättern und Pfefferkörner in 1,7 l frischem Wasser bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen, dabei öfter den Schaum abschöpfen.
- Möhren und Sellerie putzen und waschen bzw. schälen und grob zerkleinern. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und ebenfalls grob zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch schälen und halbieren, Kräuter abbrausen. Alles zum Huhn in die Brühe geben und zugedeckt ca. weitere 1 Std. 45 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Huhn herausheben, die Brühe durch ein Sieb gießen, auskühlen lassen und entfetten.
- Für die Einlage den Reis nach Packungsangabe in Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Gegartes Huhn häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. 1 l Hühnerbrühe abmessen (Rest anderweitig verwenden oder einfrieren) und erhitzen.
- Die Eier und Eigelbe in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, dann nach und nach den Zitronensaft unterschlagen. 1 Schöpfkelle heiße Brühe dazugeben und sofort unterschlagen, dann noch 2 - 3 Kellen Brühe unterrühren. Die Eiermischung in die Suppe rühren, Hühnerfleisch und Reis dazugeben. Die Suppe bei schwacher Hitze erwärmen - nicht kochen, sonst gerinnt das Ei. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und über die Suppe streuen.