

Rezept

Hühnercremesuppe mit Pilzen und Estragon

Ein Rezept von Hühnercremesuppe mit Pilzen und Estragon, am 10.06.2026

Zutaten

1 ganzes Hähnchen (ca. /2 kg; küchenfertig)	3 Zwiebeln
Salz	2 Knoblauchzehen
1 kleine Petersilienwurzel	250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 Stangen Staudensellerie	250 g Pilze (z. B. Champignons oder Austernpilze)
3 EL Butter	Pfeffer
100 ml Weißwein	250 g Sahne
1 Bund Estragon	Estragonessig zum Abschmecken (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Keulen mit einem scharfen Messer im Gelenk vom Körper trennen. Die Brustfilets mit langen Schnitten dicht am Knochen vom Brustbein lösen. Das Fleisch von den Keulen schneiden und mit den Brustfilets in 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch auf einen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. 1 ungeschälte Zwiebel halbieren und mit den Hähnchenknochen, etwas Salz und 1,2 l kaltem Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Die Brühe bei kleiner Hitze etwa 45 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich den Schaum entfernen.
2. Die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Petersilienwurzel und die Kartoffeln schälen. Den Sellerie putzen und waschen. Die Pilze trocken abreiben und putzen. Die vorbereiteten Zutaten in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und das Hähnchenfleisch darin bei mittlerer Hitze in 10 Min. rundherum goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsewürfel dazugeben und mitbraten, bis sie ganz leicht Farbe bekommen haben. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Die Hähnchenbrühe durch ein Sieb gießen und mit der Sahne zum Gemüse geben. Die Cremesuppe etwa 25 Min. köcheln lassen.
3. Den Estragon waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob schneiden und unter die Suppe rühren. Die Hühnercreme mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit 1 Spritzer Estragonessig abschmecken und auf tiefe Teller verteilen.