

Rezept

# Hühnersuppe mit Wein

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Wein, am 22.09.2023

## Zutaten

|                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| <b>2</b> Hähnchenbrustfilet  | <b>2 Scheiben</b> Toastbrot |
| <b>100 ml</b> Milch          | <b>1/2 Bund</b> Petersilie  |
| <b>200 g</b> Schmand         | Salz                        |
| weißer Pfeffer aus der Mühle | <b>1,2 l</b> Hühnerbrühe    |
| <b>100 ml</b> Riesling       |                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Filets kalt abspülen und trocken tupfen. In kleine Würfel schneiden und 20 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Toastbrot entrinden. In der Milch einweichen, fest ausdrücken und kalt stellen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
2. Das Fleisch im Mixer pürieren. Das Brot zugeben und wetermixen. Löffelweise den Schmand zugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie unterrühren und die Masse wieder kalt stellen.
3. Die Brühe aufkochen und den Riesling einrühren. Von der Fleischmasse kleine Nocken abstechen, in die heiße Brühe einlegen und gar ziehen lassen.