

Rezept

Hühnersuppe mit Zitrone & Safran

Ein Rezept von Hühnersuppe mit Zitrone & Safran, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 Zitrone | 10-12 Safranfäden |
| Salz | 2 Hähnchenbrustfilets |
| 1,5 L Hühnerbrühe | 5-6 EL Basmatireis |
| einige Blättchen glatte Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trocken und dünn schälen. Den Saft auspressen. Safranfäden im Mörser mit etwas Salz verreiben.

2. Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.

3. Die Brühe mit der Zitronenschale aufkochen. Reis und Safran einstreuen und etwa 10 Min. köcheln lassen. Fleischwürfel zugeben und in 3-4 Min. gar ziehen lassen.

4. Zitronenschale entfernen und die Suppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Petersilie in Streifen schneiden und auf die Suppe streuen.