Rezept

Zitronensuppe

Ein Rezept von Zitronensuppe, am 08.10.2026

Zutaten

100 g	Langkornreis
300 g	gegartes Hähnchenfleisch
1	Bio-Zitrone
2	sehr frische Eigelbe (Größe M)
	Pfeffer
1	¼ l Hühnerbrühe
2	Stiele Minze
125 g	Sahne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in der Brühe bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. bissfest garen. Inzwischen Hähnchenfleisch in Streifen zupfen. Die Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Zitronensaft auspressen.

2. Die Sahne mit den Eigelben verquirlen. Die Hähnchenstreifen in der Suppe heiß werden lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Eigelbsahne unter die Brühe rühren. Die Suppe mit der Zitronenschale und etwa 2 EL Saft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Minze bestreut servieren.