

## KLEINGÄRTNER REZEPT 9.12.2013 (Hühnersuppe)



### Zutaten:

#### Suppe:

- 1 kleines Huhn (~ 1,2 kg)
- 500 g Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, Lauch)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfefferkörner
- ein kleines Stück frischen Ingwer
- Petersiliengrün
- Sellerieblätter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleines Stück Zitronenschale

**Einbrenn:**

~ 2 Esslöffel Mehl

5 - 6 Esslöffel neutrales Öl

**12 Einmachknöderl:**

1 alte Semmel

1 Ei

1 Eidotter

~ 5 – 7 Esslöffel Brösel

30 g Butter

Petersilie

Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Huhn mit genügend Wasser in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Den aufsteigenden Schaum wie bei der Rindsuppe abschöpfen.
2. Nach 20 Minuten Gemüse und Gewürze dazugeben und die Suppe etwa eine Stunde fertig garen lassen.
3. Das Huhn aus der Suppe nehmen, zerteilen und von Haut und Knochen befreien. Aus Öl und Mehl eine helle Einbrenn bereiten und mit der Suppe durch eine Haarsieb aufgießen. Die Suppe abschmecken.
4. Für die Knöderl die altbackene Semmel in warmem Wasser einweichen. Die weiche Butter mit dem Ei verrühren und die gut ausgedrückte Semmel mit den Gewürzen dazugeben. Nur so viel Brösel verwenden bis eine weiche, streichfähige Masse entsteht. Nach 10 Minuten mit feuchten Händen kleine Knöderl formen und in der leicht köchelnden Suppe ziehen lassen.

Text:

Andrea Jungwirth