

Hühnersuppe mit Reis

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Geflügel

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 6 PORTIONEN

1		Küchenfertiges Suppenhuhn (etwa 1,2kg)
1	Bund	Suppengrün
2		Fenchelknollen (etwa 500g)
		Salz
1		Boskop-Apfel
1		Gemüsezwiebel (etwa 400g)
20	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Reis
2	Essl.	Curry
1		Eigelb
2	Essl.	Schlagsahne
1/2		Zitrone

Anleitung:

Das Huhn abspülen, Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Huhn und Suppengrün mit zwei Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze eine Stunde 30 Minuten kochen. Fenchel putzen und in Stücke schneiden. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in Spalten schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

Das Huhn aus der Brühe nehmen. Hühnerfleisch von Haut und Knochen lösen und in Stücke zerteilen. Brühe durchsieben und überschüssiges Fett abschöpfen. Zwiebelwürfel in heißem Fett glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mit andünsten. Apfelspalten, Fenchel und Curry zugeben. Unter Wenden eine Minute dünsten. Hühnerbrühe zugießen. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen. Fleisch zugeben und heiß werden lassen. Eigelb mit Sahne verschlagen. Unter Rühren zur Suppe geben. Nicht mehr kochen lassen. Die Suppe mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

PS. Den Gemüsefenchel kann man gut durch ein Pfund Möhren, Steckrüben oder Sellerie ersetzen - und wer es mag, tauscht den Reis gegen Hirse oder Nudeln aus.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.