Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Tut gut & schmeckt: hausgemachte Hühnerbrühe mit Eierstich

Heiße Hühnersuppe an kalten Tagen

Manche behaupten, hausgemachte Hühnersuppe wirke an kalten Tagen wie ein „kulinarischer Schal“ für Hals und Bauch und könne fast alles heilen – außer vielleicht eine kaputte Waschmaschine. Und da sich diese lobpreisenden Geschichten rund um die magische Suppe so viele Generationen lang bewahrt hat, gibt es heute bei uns eine besonders köstliche Hühnersuppe. Denn mit Eierstich wird es noch magischer.

Deswegen hier die heute Idee für unsere **"Hühnersuppe"**:

Zutaten

- 1 Suppenhuhn (ca. 1,2 kg) oder 1 kg Hühnerteile (z.B. Flügel)
- ca. 3 Liter kaltes Wasser
- Je 200 g Karotten, Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Champignons, Lauch
- 1 Zwiebel (ungeschält, halbiert)
- 5 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben Ingwer (je nach Geschmack)

- 1 EL Salz
- Wer möchte: 4 EL Sojasauce
- Petersilie und 2 Stiele Liebstöckel
- Extra: 2 Eier, 1 EL Stärke, Frühlingzwiebeln, Petersilie und Schnittlauch zum Servieren

Zubereitung

Das Suppenhuhn gründlich abspülen und in einen großen Topf legen.

Mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Fleisch etwas bedeckt ist.

Langsam zum Kochen bringen und den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Das Gemüse putzen und grob zerkleinern.

Die Zwiebel mit Schale halbieren. (Die Schale sorgt für eine schöne gold-gelbe Farbe).

Das Gemüse, die Zwiebelhälften, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Petersilie, Liebstöckel, halbierte Pilze, Ingwerscheiben, halbierte Knoblauchzehen und Salz in den Topf geben.

Die Brühe bei kleiner Temperatur (ohne Deckel) 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. Tipp: Im Schnellkochtopf geht es deutlich schneller, ca. 30-45 min. je nach Hersteller.

Danach das Huhn und Gemüse herausnehmen. Das Fleisch vom Hühnchen lösen und klein schneiden

Die Brühe durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen.

Nach Bedarf abschmecken oder entfetten. Tipp: Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und festes Fett abschöpfen.

Zum Servieren die Hühnerbrühe aufkochen.

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zugeben, dann 2 Minuten köcheln lassen.

1 EL Stärke mit 7 EL kaltem Wasser klumpenfrei verrühren und in die Suppe einrühren. 1 Minute rührend köcheln lassen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Dann in einem dünnen Strahl in die Suppe rühren.

Die Temperatur zurückschalten.

Hühnchenfleisch zugeben und 1 Minute erwärmen.

Zur Suppe passen Brot oder Brötchen.