

Hühnerbrühe mit Eierstich



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, Frühlingszwiebeln, 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.