



Hühnersuppe mit Flädle

Zeit gesamt
5h

Zubereitungszeit
1h 40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Suppenhuhn	1 St.
Wasser	2 L
Salz	
Zwiebeln, gelb	4 St.
Pfeffer, schwarz	
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Suppengemüse	2 Bund
Petersilie, frisch	20 Bund
Weizenmehl, Type 405	75 g
Eier	2 St.
Milch	125 ml
Muskatnuss, gemahlen	
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Butter	2 EL
Öl	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, mittlere Pfanne, Sieb

1. In einem Topf Suppenhuhn mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. Währenddessen Zwiebeln halbieren, schälen, grob würfeln und mit Pfefferkörnern und Lorbeer zum Huhn geben. Auf niedriger Stufe ca. 2 Stunden köcheln lassen.
2. Inzwischen 1 Bund Suppengemüse und die Hälfte der Petersilie waschen und ggf. schälen. Alles grob würfeln und nach ca. 90 Min. zum Huhn geben. Nach Ende der Garzeit das Hühnchen aus dem Fond nehmen. Beides kalt stellen.
3. In einer Schüssel Mehl, Eier und Milch zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Übrige Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Blätter von der Petersilie zupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides zum Pfannkuchenteig geben und ruhen lassen.
4. Das letzte Bund Suppengemüse waschen und ggf. schälen. Karotten quer halbieren und mit einem Sparschäler Streifen abschälen. Porree in ca. 10 cm lange Stücke teilen und in dünne Streifen schneiden. Sellerie fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse ca. 5–6 Min. weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und aus dem Pfannkuchenteig dünne Pfannkuchen backen. Anschließend die Pfannkuchen aufrollen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.
6. Nachdem die Brühe abgekühlt ist, die Flüssigkeit mit einem Schaumlöffel und Küchenkrepp entfetten. Den fertigen Fond durch ein grobes Sieb gießen, um die Suppe vom Gemüse zu trennen. Das Fleisch von den Knochen trennen und würfeln.

7. Vor dem Servieren das Hühnerfleisch in der Suppe erhitzen. Die Suppeneinlage und die Flädle in Suppentellern verteilen und die Suppe aufgießen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lass beim Abkühlen der Suppe z. B. einen Kochlöffel aus Metall im Fond stehen, damit die Hitze abgeleitet wird. Sonst gibt es einen Hitzestau und die Brühe könnte – besonders bei warmem Wetter und Gewitter – sauer werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1396 kcal		
Kohlenhydrate	70 g	Ballaststoffe	22 g
Eiweiß	82 g	Fette	93 g