

HÜHNERSUPPE MIT GRIESSNOCKERL



BIERTIPP:

Rieder Pils



ZUTATEN

Hühnersuppe:

2 Zwiebeln
200 g Karotten und gelbe Rüben
100 g Knollensellerie und Petersilwurzel
60 g Lauch
600 g Hühnerklein oder Hühnerkeulen
7 schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
Hühnerbrühe, gekörnt, nach Bedarf
Salz

Für die Grießnockerl:

50 g Butter, zimmerwarm
1 Prise Salz
1 Ei
100g Hartweizengrieß
Muskatnuss, gemahlen

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Hühnersuppe:

Zwiebeln mit Schale halbieren und in einer Pfanne auf den Schnittflächen sehr dunkel bräunen. Wurzelwerk schälen, Lauch halbieren und waschen. Hühnerfleisch mit kaltem Wasser waschen. Hühnerfleisch mit ca. 3 l kaltem Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Laufend abschäumen und schwach wallend kochen lassen. Nach ca. 10 Minuten Zwiebeln, Wurzelwerk, Lauch, Pfefferkörner, Lorbeer und wenig Salz begeben. Nach frühestens 1 Stunde die Suppe abseihen. Mit Salz und ggf. gekörnter Hühnerbrühe abschmecken.

Grießmasse vorbereiten:

Butter mit Salz schaumig schlagen, dann das Ei unterrühren und abschließend Grieß und Muskat einrühren. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nockerl formen und kochen:

Mit zwei Teelöffeln Nockerl formen und in die Suppe geben. 5 Minuten kochen lassen, dann 15 Minuten auf niedriger Stufe ziehen lassen.

Servieren:

Suppe mit Grießnockerln anrichten und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

