

Klare Hühnersuppe mit Nockerln

**Eine leichte Suppe.
Das Resultat kann sich schmecken lassen.**

Zutaten

Bouillon

3 Pouletschenkel
2 Rüebli
1 Lauchstange
1 Stangensellerie

Nockerln

2,5dl Milch
¼ TL Salz
1 Briefchen Safran
30g Butter
60g Griess
1 Ei, verklopft
2 EL Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 1¼ Stunden

1 Pouletschenkel und Suppengemüse mit 1½ Liter Wasser aufsetzen. Salzen und aufkochen. Hitze reduzieren und eine Stunde köcheln lassen.

2 In der Zwischenzeit Milch, Salz, Safran und Butter aufkochen. Griess langsam einrühren, 5 Minuten köcheln und etwas auskühlen. Das Ei und den Parmesan unter den Brei rühren und kleine Nockerln formen. Kühl stellen.

3 Die Suppe durch ein Sieb in einen Topf giessen und zum Sieden bringen. Die Nockerln in der Suppe 5–10 Minuten sachte ziehen lassen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in die Suppe geben.

Tipp

Suppe mit Sherry verfeinern. Die Haut von den gekochten Pouletschenkeln entfernen, Fleisch vom Knochen lösen. Klein geschnitten als Einlage in die Suppe geben oder für Pouletsalat verwenden.

