

# Hühnersuppe UND Hühnerfrikassee = Ein Arbeitsgang!

## Zwei Köstlichkeiten von nur einem Huhn

von Trapper1000

FÜR 6 PERSONEN

1,2 großes Hähnchen/Huhn a´ca. 1.400 Gramm

4,8 Liter Wasser

1,2 Paket Suppengrün tiefgefroren 70 Gramm z. B. v. Iglo

4,8 EL Salz

Für die Suppe:

4,2 Liter Hühnerbrühe vom gekochten Huhn

2,4 Stück je Schenkel und Flügel vom Huhn

7,2 Stück Eier für den Eierstich

1,2 Paket Suppennudeln a 350 Gramm- z.B. Sternchennudeln, Buchstaben..

Pfeffer, Salz, Muskat, evtl. Brühe-Pulver

Für das Frikassee:

3,6 EL Butter

2,4 EL Mehl

0,6 Liter Brühe vom gekochten Huhn

0,3 Liter Milch

1,2 Becker Sahne/Rahm

1,2 kleine Dose/Glas feine Erbsen und Karotten

1,2 kleine Dose/Glas Champignons in Scheiben

1,2 kleine Dose/Glas Spargelabschnitte

2,4 Stück Hähnchenbrüste vom gekochten Huhn

Pfeffer, Salz, Muskat, evtl Brühepulver zum Abschmecken

1

1. Das Hähnchen mit dem Wasser, dem Suppengrün und dem Salz mind. 1,5 Stunden kochen, bis die Haut sich leicht mit einer Gabel vom Fleisch lösen lässt.

2

2. Eierstich zubereiten: 6 Eier mit Pfeffer, Salz und Muskat mit einem Schneebesen verquirlen. Die Eimasse in einen Gefrierbeutel geben und gut verknoten. Ca. eine halbe Stunde vor Garzeit des Huhns mit dem Beutel in die Brühe geben und dort stocken lassen.

3

3. Das Hähnchen aus der Brühe nehmen, enthäuten und von Knochen befreien. Das Flügel- und Schenkelfleisch für die Suppe in kleine, mundgerechte Stücke zerkleinern. Die Hähnchenbrüste fürs Frikassee bei Seite stellen. Den Beutel mit dem Ei aus der Brühe nehmen und in kleine Würfel schneiden. Einen halben Liter Brühe abschöpfen und fürs Frikassee beiseite stellen.

4

4. Nun die Suppennudeln in den Kochtopf geben und nach Packungs- Zeitangabe (ca. 10 Min.) darin garen. Auch das Fleisch und den Eierstich dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und - fertig ist die Hühnersuppe!

5

Hühnerfrikassee: Butter in einem großen Topf zerlassen, bis diese köchelt. Das Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Den halben Liter zurückgestellte Brühe vom Huhn einrühren und aufkochen lassen. Die Milch einrühren und wieder aufkochen lassen. Temperatur nun herunterstellen und die Sahne einrühren. Das Gemüse und die kleingewürfelten Hähnchenbrüste hineingeben, erwärmen und noch einmal alles mit den Gewürzen abschmecken. - fertig ist das Frikassee! Dazu isst man Reis.



## Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Etwa 3/4 der Himbeeren in einem Topf mit etwas Wasser erhitzen. Den Zucker dazu geben und die Himbeeren etwas verkochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und wieder erhitzen. Die Restlichen Himbeeren dazu geben und warm werden lassen. Das Ganze über 3 Kugeln Vanilleeis geben und sofort servieren.

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 3 Min.
<b>Koch-/Backzeit:</b>	ca. 10 Min.
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	normal
<b>Kalorien p. P.:</b>	keine Angabe



### Zutaten für 1 Portionen:

---

**3 Kugel/n** Eis, (Vanilleeis)

---

**120 g** Himbeeren, frische

---

**1 TL** Zucker

---

**etwas** Wasser

---

**Verfasser:** Teddy01969