

Hühnersuppe



Zutaten für Portionen

-
- 1 $\frac{1}{4}$ [Hähnchen \(kein Suppenhuhn\)](#)
 - 1 $\frac{1}{4}$ Bund Suppengrün (Wurzeln, Sellerie, Porree)
 - 3 $\frac{3}{4}$ TL [Salz](#)
 - 2 $\frac{1}{2}$ Liter [Wasser](#)
 - 1 $\frac{1}{4}$ m.-große [Zwiebel\(n\)](#)

Zubereitung

Das Hähnchen abwaschen (bei Tiefkühlware erstmal auftauen lassen) und die Innereien - sofern vorhanden - entfernen. Wer mag, kann diese später mitkochen. Den Bund Suppengemüse putzen.

2 Liter Wasser mit Salz in einen Kochtopf geben. Das Hähnchen und den Bund Suppengemüse zugeben. Wichtig - die mittelgroße Zwiebel mit Schale (!) dazugeben, dadurch bleibt die Brühe klar! Kurz aufkochen, dann ca. 60 Min köcheln lassen. Das gekochte Hähnchen herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Nach kurzer Zeit das Fleisch warm von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Das Suppengemüse ebenfalls herausnehmen, abtropfen lassen und die Wurzeln in Scheiben schneiden. Wer mag, schneidet Sellerie und Porree auch klein und gibt dann alle Zutaten wieder in die Brühe. Kurz erhitzen und fertig.

Tipps: Je nach Geschmack können auch kleine Mehl- oder Fleischklößchen hinzu gegeben werden. Gekochter Reis als Beilage rundet alles prima ab.

Hühnerfrikassee nach Tim Mälzer

Zutaten

- _ 1 Zwiebel
- _ 4 Hähnchenkeulen (à 350 g)
- _ 3 Lorbeerblätter
- _ ½ Tl schwarze Pfefferkörner
- _ 5 Wacholderbeeren
- _ 3 Nelken
- _ Salz
- _ 100 ml Weißwein
- _ 500 g weißer Spargel
- _ 250 g grüner Spargel
- _ Zucker
- _ 150 g kleine Champignons
- _ 2 El Butter (30 g)
- _ 2 El Mehl (30 g)
- _ 50 ml Schlagsahne
- _ Cayennepfeffer
- _ 1 Spritzer Zitronensaft
- _ 4 Stiele Estragon (oder 2 Tl getrockneter Estragon)

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne dunkelbraun rösten. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5 l Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen, dann 30 Min. bei milder Hitze sieden.

2. Inzwischen den weißen Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur die trockenen Enden abschneiden. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. In kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Wasser 2-4 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Champignons putzen.

3. Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob zerpuffen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und aufschäumen. Ca. 600 ml Brühe zugießen, aufkochen. Sahne und Champignons zugeben und 5 Min. sanft kochen lassen. Spargel und Hähnchenfleisch zugeben und weitere 8-10 Min. garen. Mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)

Erdbeer - Orangenlikör – Quarkspeise

Zutaten für Portionen

250 g [Erdbeeren \(frisch oder TK\)](#)
625 g Quark, 20 % Fett
37 ½ ml Orangenlikör
2 ½ EL Zitronensaft
100 g Zucker
125 g Schokoladenraspel, oder Blättchen
5 Orange(n) - Spalten

Zubereitung

Zitronensaft und Orangenlikör werden mit den frischen, oder aufgetauten, halbierten Erdbeeren vermischt. Dazu wird der Zucker gegeben. Nachdem alles verrührt wurde, löffelweise den Quark dazugeben und vermischen.

Alles in hübsche Gläser, oder Schalen geben und die Oberfläche mit den Schokoladenplättchen bestreuen.

Jedes Glas mit einer Orangenspalte dekorieren.