

Hühnernudelsuppe



Eine Hühnernudelsuppe schmeckt lecker, wärmt und hilft gegen Erkältung. Die Suppe blockiert bestimmte weiße Blutkörperchen, die Entzündungen und Schwellungen der Schleimhäute auslösen können. Hier ein Rezept wie Oma sie schon gekocht hat, ein unvergessener Klassiker, in der Festtagsvariante mit einem leckeren Eierstich.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Wurzelwerk (auch als Suppengrün bekannt)	das Wurzelwerk putzen und klein schneiden.
1 Suppenhuhn	gut waschen und den Bürzel entfernen.
1 Zwiebel 1 TL Gemüsebrühe 2 TL Salz 1/2 TL Pfeffer	zusammen mit den Gewürzen in einen entsprechend großen Topf geben und mit Wasser aufgefüllt zum Kochen bringen. Die Schale von der Zwiebel nicht entfernen, damit bekommt die Suppe eine goldene Farbe. Ca. 1,5 h garkochen, etwas abkühlen lassen und dann über ein Sieb abgießen. Vom Huhn das Fleisch abtrennen und klein schneiden, mit der Brühe aufgießen.
400 gr schmale Bandnudeln 2 TL Salz	z.B. Riesa Teigwaren Schlemmerliebling, in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 min nach Packungsanleitung garen.
frische Blattpetersilie	Nudeln abgießen und zusammen mit der Suppe und etwas gehackter Petersilie servieren.
Tipp	eine Festtagsuppe wird daraus, wenn ihr einen Eierstich als Suppeneinlage dazu gebt. Für die Zubereitung des Eierstiches zuerst aus 4 Eiern, 0,25 l Milch und 2 Prisen Salz mit dem Schneebesen eine Eiermilch herstellen. Die Eiermilch in eine mit Butter ausgestrichene Schale umfüllen. Anschließend die Schale abgedeckt im heißen Wasserbad 20 min ziehen lassen, bis die Eiermasse gestockt ist. Die gestockte Eiermasse auf



einen Teller stürzen und nach dem Erkalten in Würfel schneiden.

Tipp

wer möchte kann die Suppe mit einigen Spritzern Maggi Würze verfeinern.
