

Hühner-Brühe mit Frühling-Kräutern und Brot-Spieß

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	20 g Hefe	2 Eier
30 g Butter	Salz	

Für die Suppe:

1 Hähnchen, ca. 1,5 kg	1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	Salz	1/2 Pfefferkörner
1 Möhre	1 Stange Lauch	1 Bund Frühlingskräuter

Aus Mehl, Hefe, Eier, Butter, Salz und etwas Wasser einen Hefeteig herstellen. Den Teig zuge- deckt eine halbe Stunde gehen lassen. Die Holzspieße für den Brotspieß in Wasser einweichen. Das Hähnchen waschen. In einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Suppengemüse putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Mit dem Sup- pengemüse, dem Lorbeerblatt, Salz und den Pfefferkörnern zum Hähnchen geben. Aufkochen und bei geringer Hitze 45 Minuten köcheln lassen. Nicht zu stark kochen, da die Brühe sonst trübe wird. Das Hähnchen herausnehmen und die Brühe durch ein feines Tuch passieren, dann abschmecken. Das Fleisch von den Knochen lösen und einen Teil als Einlage für die Suppe zu- recht schneiden. (Tipp: aus dem restlichen Fleisch kann man einen Geflügelsalat machen.) Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Heißluft 200 Grad, Gas Stufe 4). Möhre und Lauch in sehr feine Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Die Frühlingskräuter fein hacken. Einen Teil der Kräuter mit dem Teig mischen. Den Teig etwa fingerdick um die Holz- spieße wickeln, so dass unten ein Griff zum anfassen bleibt. Die Brotspieße im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten backen. Die Streifen von Möhre und Lauch, das Hühnerfleisch und die restlichen Kräuter in die Suppe geben, kurz erwärmen und die Suppe mit dem Brotspieß servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 12. Mai 2009