

Rezept „Guten Morgen Österreich“

## Kräftige Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel

Köchin: Petra Haubenwaller

### Zutaten:

1 Bio-Suppenhuhn (oder Hühnerklein nur für Suppe!)  
1 Zwiebel  
3 Karotten  
2 Petersilienwurzeln (wenn vorrätig ;-)  
1/2 Sellerieknolle  
1/2 Lauch (Porree)  
1 Bd. Petersilien-(stängel)  
Liebstöckel (frisch oder getrocknet)  
5 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner schwarz  
1 Scheibe Ingwer  
Salz  
2 EL glattes Mehl  
1 EL Butterschmalz oder Öl  
1 TL Weißweinessig

Extra: Als Einlage zwei Karotten und einen 1/4 Sellerie klein würfelig schneiden und in der Suppe mit den Bröselknödeln garkochen lassen.

Generell: in Fleischsuppen 1 Stück Ingwer mitkochen lassen.

### Zubereitung Suppe:

Bio-Huhn gründlich waschen und trocken tupfen. Zwiebel waschen (eventuell äußere Haut entfernen, es sollte allerdings noch etwas von der braunen Haut dranbleiben). Zwiebel im heißen, trockenen Topf (!) Farbe annehmen lassen (anbräunen) mit kochendem (!) Wasser aufgießen und das Huhn einlegen. Langsam aufkochen lassen und das Eiweiß abschöpfen.

Erst dann die übrigen Gemüse, Kräuter & Gewürze (die klein geschnittenen Karotten erst ca. 30 Minuten vor Garzeit-Ende dazugeben, damit sie noch ein bisschen Biss haben, wenn man sie essen möchte) dazu geben und ca. 2 h simmern lassen (nicht wallend kochen!).

Die Einbrenn (= Mehlschwitze) kann, während die Suppe kocht, zubereitet werden. In einem ausreichend großen Topf das Butterschmalz erhitzen, das Mehl einstreuen und gut anschwitzen lassen. Vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Die Einbrenn mit etwas Suppe aufgießen und einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren - dann mit dem Rest der Suppe aufgießen, die Gemüselageeinstreuen und köcheln lassen. Mit dem Essig abschmecken - die Suppe sollte eine sehr subtile, säuerliche Note bekommen. ABER: Den Essig mit Vorsicht dosieren - lieber tröpfchenweise zugeben und immer wieder abschmecken.