

Städte der Gemüse

Kaiserin Elisabeths Lieblingssuppe

Zutaten

1 küchenfertiges Huhn, 1 Mal Hühnerinnereien separat, 3 Karotten, 1 Zwiebel, ½ Kohlrabi, ½ Sellerieknolle, 100g Erbsen, 150g Spargel, Salz, Pfefferkörner, Einlage

Zubereitung

Das küchenfertige Huhn in kaltes Salzwasser legen und zum Kochen bringen.

Wenn die Suppe kocht, den aufsteigenden Schaum abschöpfen und die Hühnerinnereien, das geputzte Gemüse und die Pfefferkörner zugeben und auf kleiner Flamme weiterkochen.

Wenn das Fleisch fast gar ist, die Erbsen und den geputzten Spargel zugeben und weiterkochen, bis das Fleisch ganz weich ist.

Die Suppe vom Herd nehmen, ablautern lassen (die Läuterung der Suppe kann über Eiswasser beschleunigt werden) und abseihen. Die Innereien und die gehackten Gemüsesorten in eine Suppenschüssel legen, die gesondert gekochte Beilage zugeben, die abgeseigte Suppe anrichten.