

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Karin Kaufmann

Hühnerbrühe mit Grießknödel

Zutaten

(10 Personen)

Für die Hühnerbrühe

- 1 Huhn (ca. 1 ½ kg)
- 2 Zwiebeln
- ½ Stück Ingwer
- 1 große Karotte
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Koriandersamen
- etwas Salz
- 2 ½ L Gemüsebrühe

Für die Grießknödel

(4 Personen)

- ¼ L Milch
- 30 g Butter
- etwas Salz
- 80 g feiner Grieß
- 1 Ei
- 10 g Petersilie (oder Schnittlauch, je nach Geschmack)
- 5 g Thymian

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Für die Hühnerbrühe zuerst die Karotte, den Ingwer und die Zwiebeln schälen und grob hacken. Anschließend einen großen Topf mit Gemüsebrühe zustellen, zum Kochen bringen und das Huhn, das Gemüse und die Sojasauce hineingeben. Tipp: Das Huhn sollte schon etwas früher aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es nicht zu kalt ist.

Dann die Brühe einmal aufkochen lassen, Koriandersamen und Pfefferkörner begeben und danach die Hitze etwas reduzieren. Den Topf mit einem Deckel schräg abdecken und für eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit können die Grießknödel gefertigt werden. Hierfür die Milch mit etwas Salz und der Butter in einem Topf aufkochen. Sobald die Masse heiß ist den Grieß mit einem Schneebesen einrühren, bis sie eine zähe Konsistenz bekommt. Die zähe Grießmasse in eine Schüssel geben und kalt werden lassen.

Die fertige Hühnerbrühe in einen kleineren Topf abseihen und erhitzen.

Mit kalten, nassen Händen ein Ei in die abgekühlte Grießmasse einkneten und kleine Knödel (etwa 5 cm Durchmesser) formen. Die Knödel sofort nach dem Formen in die heiße Hühnerbrühe hineingeben.

Zwei Grießknödel in der Hühnerbrühe in einem Suppenteller mit frisch geschnittener Petersilie und gezupften Thymianblättern anrichten und servieren.