

Norddeutsche Hochzeitssuppe

Zutaten:

2 Suppenhühner
1 Stück Knollensellerie
½ Stange Lauch
2 Karotten
300g Rinderhackfleisch
6 Eier
50ml Milch
500g Spargel
Suppenudel
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



So funktioniert es!

Die Suppenhühner in 5 – 6 Liter Wasser und dem grob geschnittenen Gemüse ca. 1,5 – 2 Std garen

Bei Hähnchen oder Hähnchenteilen reichen 40 – 50 Minuten Kochzeit

Zwischendurch den Schaum abnehmen.

Die gegarten Hühner aus der Brühe nehmen und auskühlen lassen.

Gemüse entfernen.

Während die Hühner kochen,

Klößchen machen!

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig mischen

Aus dem gewürzten Hackfleisch kleine Kugeln formen ca. 1 -2 cm Durchmesser.

Die Hackfleischbällchen ins leicht gesalzene, kochende Wasser oder etwas Brühe geben.

Wenn sie an die Oberfläche kommen sind sie gar.

Mit der Schaumkelle aus der Brühe heben und in einer Schüssel aufbewahren.

Der Eierstich!

6 Eier, 50ml Milch, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss kräftig verquirlen

3 gleich große Portionen in etwas gefettete Glasschüsseln (350ml Elfen) verteilen.

Mit Deckel oder Alufolie abdecken

Die verschlossenen Elfen mit der Eiermasse, in einen großen Topf mit Deckel und ca. 2Liter Wasser Stellen.

Das Wasser zum Kochen bringen und den Eierstich ca. 25 - 30 Minuten darin stocken lassen.

Ist das Ei vollständig gestockt auf ein Schneidbrett stürzen und etwas abkühlen lassen.

Nach dem abkühlen in 1cm Würfel schneiden.

Nudel gehören auch in die Suppe!

Suppenudeln in gesalzenem Wasser garen.

Die Nudeln dürfen ruhig noch etwas Biss haben

Am besten passen Graupennudeln so kleine Kügelchen oder feine Suppen - Nudeln

Nach der etwas verkürzten Garzeit die Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken und durchspülen.

Sie werden mit Eis kalten Wasser bedeckt aufbewahrt, wenn die Suppe erst einen Tag später serviert wird.

Spargel darf in einer Hochzeitssuppe nicht fehlen!

TK Spargel oder aus dem Glas in ca. 1 -2 cm lange Stücke schneiden.

Bei TK Spargel diesen ca. 10 - 15 Minuten vor den anderen Zutaten in die heiße Suppe geben

So geht es weiter!

Die Hühnerbrühe aufkochen und mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Maggi abschmecken

TK Spargel 10 - 15 Minuten vor dem Eierstich und Hackfleischklößchen in die heiße Brühe geben

Bei Spargel aus dem Glas ist das vorgaren nicht nötig

Die Nudel gut abtropfen lassen und Portionsweise direkt in den Suppenteller geben.

Sollte die Suppe sofort aufgebraucht werden dürfen sie mit in den Suppentopf.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de