

... > Zubereitungsarten > Gemüse

Hühnersuppe mit pochierten Eiern

 Druck Teilen Speichern

 3.33 (1 Bewertungen)

 Kommentare

 10 Min.

 pfiffig

 11.01.2021

Weitere Rezepte - genauso gut!

Kartoffelsuppe

★★★★★

Schwedische Sommersuppe

★★★★★

Grüne Bohnensuppe

★★★★★

Hühnersuppe

★★★★★

Goldgelbe Hühnersu

★★★★★

Zutaten

2



Portionen

Für die Suppe:

250 g Möhre(n)

150 g Knollensellerie

150 g Lauch

450 g Hühnerfleisch, fertig gekocht

1 ½ Liter Hühnerbrühe

100 ml Weißwein

50 g Kritharaki (Nudeln in Reisform)

n. B. Salz und Pfeffer

n. B. Chiliflocken

Außerdem:

2 m.-große Ei(er)

1 Schuss Weißweinessig

Zubereitungstipps



**Alkohol beim
Kochen ersetzen**

**Feine
Gemüsestifte
schneiden**

**Gemüse in Form
bringen -
Tournieren**

**Gemüse
schneiden wie
ein Profi**

**Gemüse
schonend**

Zubereitung

⌚ Arbeitszeit ca. 10 Minuten

⌚ Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

⌚ Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Möhren und Sellerie schälen. Sellerie, Möhren und Lauch würfeln. Das Hühnerfleisch von Knochen und Haut befreien. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Hühnerbrühe mit Weißwein, Gemüse und dem Hühnerfleisch zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Kritharaki zugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

In einem weiteren hohen Kessel Wasser zum Kochen bringen. Wenn es kocht, den Essig dazu geben.

Eines der Eier vorsichtig in eine Tasse schlagen. Die Herdstufe dann direkt herunterstellen, so dass das Wasser nicht mehr kocht, sondern nur noch leicht sammert. Mit einem Löffel so lange im Topf rühren, bis ein Strudel im Wasser entsteht. Dann das Ei vorsichtig genau in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Der Strudel und der Essig halten das Ei zusammen. Das Ei ca. 1 - 2 Minuten leicht sammern.

Das Ei vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und in eine Suppentasse geben. Die Tasse mit der Suppe auffüllen, anrichten und servieren.

Gemüse

Hauptspeise

Nudeln

Suppe

Geflügel

Winter

Festlich

gekocht

Rezept von

Pollak in
Erdnusspanade
mit panierte...

Süßes
Tomaten-Eis

Metzgerbratwurs-
t-Spieße mit
Bacon und...

Asia Wok mit
Fleischresten

Hei>g-
Spa...l-R



Hühnersuppe: Käse-Lauch-Suppe: Die 10...
Am besten selb... Suppe: Die 10...
Erkältung oder einfach Hunger?... Die 10 besten Varianten auf...

Kartoffelsuppe: Erbsensuppe: So... Ostereier Rezepte von ed... wird die Suppe... verwerter
Vielfältige Rezepte Von der Erbswurst Das macht und Tipps für den... zur feinen... übrig geblie

Video Empfehlungen

Hackfleisch-Lauch-Suppe **Käse-Lauch-Suppe mit** **Hähnchen-Curry-Lauch-Suppe** **Quiche mit Lauch und Schinken** **Sommerre... mit Seller**

Markenrezepte bei Chefkoch



Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koch ich heute?](#)

[Was back ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

ausgezogene rezepte, bmixer rezepte, fleichpflanzerl rezepte, geburtstagstorte
rezepte, kartoffelknödel rezepte, käsesuppe rezepte, nimm2likör rezepte, paellia
rezepte, schweinekrustenbraten rezepte, vietnamesische rezepte
