

... > Zubereitungsarten > Gemüse

Hühnersuppe mit pochierten Eiern

1/1 dieterfreundt



 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
Gemügestifte
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 simmert. 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 simmern.

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

dieterfreundt

Weitere Rezepte von dieterfreundt

Mehr >

Pollak in
Erdnusspanade
mit paniierter...



Süßes
Tomateneis



Metzgerbratwurs
t-Spieße mit
Bacon und...



Asia Wok mit
Fleischresten



He... g-
Spa... l-R



Tipps & Trends

Hühnersuppe: Am besten selbst...	Käse-Lauch- Suppe: Die 10...	Kartoffelsuppe: Rezepte von ed...	Erbsensuppe: So wird die Suppe...	Ostereier verwerter
Erkältung oder einfach Hunger?...	Die 10 besten Varianten auf...	Vielfältige Rezepte und Tipps für den...	Von der Erbswurst zur feinen...	Das macht übrig geblie...

Video Empfehlungen

Hackfleisch- Lauch-Suppe	Käse-Lauch- Suppe mit	Hähnchen-Curry- Lauch-Suppe	Quiche mit Lauch und Schinken	Sommerr 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 koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

was backe 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](#), [fleischpflanzerl rezepte](#), [geburtstagstorte rezepte](#), [kartoffelknödel rezepte](#), [käsesuppe rezepte](#), [nimm2likör rezepte](#), [paellia rezepte](#), [schweinekrustenbraten rezepte](#), [vietnamesische rezepte](#)