

# Hühnersuppe mit Gemüse und Zitrone



## Zutaten

Für 2 Personen

- 2 Rüebli gross
- 1 Stange Gemüselauch
- 3 Spargeln grün
- 1 Frühlingszwiebel
- 0.5 Zitronen
- 1 dl Rahm
- 1 Esslöffel Mehl gestrichen
- 1 Esslöffel Butter
- 0.5 dl Noilly Prat ersatzweise eine Mischung von halb trockenem Sherry/halb Weisswein
- 7 dl Hühnerbouillon
- 1 Pouletbrüstchen gross, (ca. 150 g)
- 0.3 Bund Dill
- 0.3 Bund Kerbel
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Die Rüebli schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch rüsten, dabei dunkelgrüne Blattheile entfernen, und ebenfalls schräg in Scheiben schneiden. Von den Spargeln das Ende zu gut einem Drittel abschneiden, dann die Stangen ebenfalls schräg in Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken.

Etwas Zitronenschale dünn abreiben und beiseite stellen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Hälfte des Rahms (½ dl) und das Mehl zu einem Teiglein rühren. Den restlichen Rahm (½ dl) steif schlagen und kühl stellen.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Rüebli, Lauch, Spargeln und Frühlingszwiebeln darin 2 Minuten andünsten. Den Noilly Prat oder die Sherry-Weisswein-Mischung beifügen. Einen Moment mitkochen lassen, dann die Bouillon, den Zitronensaft und das Rahm-Mehl-Teiglein beifügen. Die Suppe aufkochen und auf kleinem Feuer 8 Minuten kochen lassen.

Inzwischen das Pouletbrüstchen in dünne Scheibchen schneiden und diese einmal schräg halbieren. Den Dill und den Kerbel mittelfein hacken.

Nach 8 Minuten Kochzeit des Gemüses die Pouletscheibchen in die Suppe geben und diese vor dem Siedepunkt 3–4 Minuten gar ziehen lassen. Am Schluss den geschlagenen Rahm, die Zitronenschale, Dill und Kerbel beifügen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.