

Hühnerbrühe mit «Flädli»

Zutaten für 4 Personen:

Hühnerbrühe

1 Suppenhuhn
1-2 Karotten
1 Stück Sellerie
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Pastinake
1 kleiner Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt
Salz

Flädli

100 g Mehl
2 dl Milchwasser
1 Ei
Salz
Bratbutter

Das Huhn mit dem Gemüse* und etwas Salz kalt aufsetzen, aufkochen und dann zugedeckt zwei bis zweieinhalb Stunden auf kleiner Hitze köcheln lassen. Immer wieder mal mit einer Schaumkelle den Schaum abschöpfen. Dann das Suppenhuhn herausnehmen und die Suppe durch ein Sieb in eine zweite Pfanne giessen. Die Suppe abkühlen lassen und die Fettschicht, die oben aufschwimmt entfernen.

Mehl, Milchwasser und das Ei mit etwas Salz zu einem relativ dünnen Omeletten-Teig verrühren. Den Teig eine gute halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen. Dann mit etwas Bratbutter in einer Bratpfanne portionenweise (ca. 2 EL pro Portion) dünne Omeletten backen. Die Omeletten sollen auf beiden Seiten etwas Farbe annehmen. Die fertig gebackenen Omeletten in feine Streifen (Flädli) schneiden. Die Flädli vor dem Servieren in die Teller geben und diese mit heisser Hühnerbrühe auffüllen.

*Wer nicht nur Flädli sondern auch Gemüse in der Suppe will, kann das Suppenhuhn zuerst mit Gemüseabschnitten aufkochen und diese am Schluss dann entfernen. Vor dem Servieren gibt man dann nochmals frisches Gemüse zur Suppe und kocht dieses, bis es gar ist.

Das Fleisch des Suppenhuhns kann zur Suppe gereicht werden (in der Suppe nochmals aufwärmen) oder ausgekühlt in schöne Stücke geschnitten und ohne Haut mit etwas Cocktail-Sauce oder einer Curry-Mayonnaise zu einem feinen Geflügelsalat verarbeitet werden.

Januar 2013