

Klare Poulardensuppe mit zweierlei Klößchen

Spargel-Gerichte » Spargel-Suppen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Hähnchen (Stück)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Pfefferkörner
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1 Bd. Suppengrün
- » 1 Bd. Petersilie
- » 750g Spargel (weiß)
- » 250g Spargel (grün)
- » 80g Butter/Margarine
- » 100g Gouda
- » 2 Eigelb
- » 1 Prise Muskat
- » 100g Mehl
- » 2 TL Tomatenmark
- » 1 EL Kerbel

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Poularde abrausen, mit 2l Wasser, Salz, Pfefferkörnern sowie Lorbeerblatt aufkochen und ca. 30min zugedeckt köcheln lassen. Suppengrün abrausen, putzen bzw. schälen, klein schneiden, zufügen und weitere 30min köcheln lassen. Die Petersilie abrausen, Stiele in die Suppe geben, Blättchen fein hacken.

2. Spargel abrausen. Weiße Stangen schälen, holzige Enden abschneiden. Grüne Stangen im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel schräg in Stücke schneiden, ca. 5min in Salzwasser blanchieren.

3. Butter schaumig schlagen, alten Gouda, Eigelbe, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren. Mehl unterkneten. Masse in zwei Hälften teilen, ca. 15min kühlen. Eine Hälfte mit Petersilie, die zweite mit Tomatenmark verkneten. Mit bemehlten Händen kleine Kugeln daraus formen und in kochendes Salzwasser geben. Kurz aufkochen, dann ca. 10min bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Klößchen herausheben, abtropfen lassen.

4. Poularde aus der Suppe nehmen, die Haut entfernen. Fleisch von den Knochen lösen, in größere Würfel schneiden. Die Suppe durch ein feines Sieb gießen, Poularde, Spargel und Klößchen zufügen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken, mit Kerbel bestreuen und servieren.

Nährwerte: 635kcal/E39g/F48g/KH23g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005

Rezept-Nr: 1411

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke