



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 2 Stk. Hühnerkeulen
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- Salz
- Pfefferkörner, grob
- Butter
- 4 dag Mehl
- 10 dag Champignons
- 0,5 Bund Petersilie, gehackt
- 8 dag Semmelbrösel
- 1 Stk. Ei
- Pfeffer, gemahlen
- Muskat, gerieben
- 3 EL Milch

Mein persönlicher Tipp

Schwimmen die Bröselknödel oben auf sind sie fertig!:

Petra Kargl

Seimnarbäuerin in Niederösterreich

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Bäuerliche
Knödelküche*

Eingemachte Hühnersuppe mit Bröselknödel

Zubereitung

Hühnersuppe:

- Zutaten: 2 Hühnerkeulen oder 1 Hühnerbrust, Suppengrün: 1 Petersilienwurzel, 1 Karotte, gelb, 1 Karotte, orange, ¼ Sellerieknolle, 1 Bund Liebstöckel, 1 Zwiebel, Salz, Pfefferkörner
- Die gewaschenen Hühnerkeulen in eineinhalb Liter Wasser mit Suppengrün, Liebstöckel, Zwiebel, Salz und Pfefferkörnern weich kochen.
- Für die Einmach 4 dag Butter in einem Topf erwärmen, 4 dag Mehl dazugeben, mit einem Schneebesen gut verrühren und mit der abgeseihten Hühnersuppe aufgießen und gut verkochen lassen.
- Das gekochte Hühnerfleisch von den Knochen lösen, die Haut entfernen, das Fleisch nicht zu klein würfelig schneiden und ebenfalls in die Suppe geben.

Einlage:

- Zutaten: 10 dag Champignons, 3 EL Butter, ½ Bund Petersilie
- Für die Einlage Champignons blättrig schneiden, in Butter kurz dünsten, mit gehackter Petersilie verfeinern und in die Suppe geben.

Bröselknödel:

- Zutaten: 4 dag Butter, 8 dag Brösel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2-3 EL Milch oder Schlagobers
- Für die Bröselknödel die Butter in einem Topf zergehen lassen.
- Vom Herd nehmen, die Brösel, Ei, Gewürze sowie Milch dazugeben und kurz mit dem Handmixer verrühren.
- Die Masse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen und in der Suppe oder extra in Salzwasser ca. zehn Minuten ziehen lassen.

Anrichten:

- Die Knödel mit der Hühnersuppe anrichten und mit fein gehackten Kräutern servieren.