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.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20