

Geflügel Rezepte

Geflügelcremesuppe Mit Trüffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeisen, Suppen, Geflügel

800	g. Hühnerflügel, Hals, -Schenkel	1/2	Liter Wasser
			Salz
1	Stange Lauch	50	g. Trüffeln aus dem Glas
1	Möhre	1	dl Creme fraiche
3	Pfefferkörner	3	Eigelb
1	Lorbeerblatt		

Creme de volaille aux truffes

Lauch und Möhre putzen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Hühnchenteilen in eine Kasserolle geben, Wasser und Gemüse zufügen, zum Kochen bringen und unter geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze 1 1/2 - 2 Stunden leise köcheln lassen.

Die Hühnchenteile herausnehmen und die Brühe durch ein feines Sieb passieren. Die Brühe sollte 1/2 Liter - 6 dl ergeben. Falls etwas verdampft sein sollte, mit heißem Wasser aufgießen.

Trüffeln in feine kleine Streifchen schneiden und in der Hühnerbrühe 15 Minuten kochen lassen.

Creme fraiche mit Eigelb verquirlen, vorsichtig einen Suppenlöffel der heißen, aber nicht mehr kochenden Brühe unter ständigem Rühren dazugeben und anschließend die Mischung in die Suppe rühren.

Die Geflügelcremesuppe abschmecken und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Suppe cremig wird. Vorsicht!!! Nicht kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb!

Sofort servieren!