

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Matyo Hühnchen

Zutaten

1 junges Suppenhuhn
1 ½ l Wasser
150 g Karotten
50 g Petersilienwurzel
1 Zwiebel
50 g Champignons
100 g Blumenkohlröschen
das Grüne von der Sellerie
25 g Mehl
50 g Butter
Petersilie
Estragon
100 ml Sahne
1 Eigelb
Salz und weißer Pfeffer

Zubereitung

Das Hühnchen waschen und in acht Teile tranchieren: Schenkel und Flügel ablösen, die Brust der Länge nach und den Rücken quer halbieren. Wenn man die Innereien dazu hat, diese nach dem Ausnehmen gut waschen.

Das Wasser zum Sieden bringen und die Hühnchenteile einlegen. Den ersten Schaum abschöpfen. Die Karotten und Petersilienwurzel so klein wie Streichhölzer schneiden. Die Champignons putzen und in feine Scheibchen schneiden. Die Röschen vom Blumenkohl parieren und dann alles Gemüse in die Suppe geben. Dazu kommt eine ganze Zwiebel und das Grüne von der Sellerie.

In der Zwischenzeit eine aus Butter und Mehl helle Mehlschwitze anrühren, die fein gewiegte Petersilie dazu geben und mit etwas Hühnerbrühe ablöschen.

Nach 30 Minuten die Sellerieblätter und die Zwiebel aus der Suppe herausnehmen und die Mehlschwitze einrühren. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe danach nochmals aufkochen.

Estragon fein wiegen und in die Suppe streuen.

Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, den Topf vom Feuer nehmen und mit dem Ei-Sahne-Gemisch legieren.