

Hühnerbouillon mit Einlage

4-6 Personen

Toskanische Ostersuppe

Hühnerbouillon:

2	Pouletschenkel
1	Rüebli
2 Stangen	Stangensellerie
1 Stange	Lauch, nur die grünen Teile
2	Tomaten
2	Eiweiss
...	Salz und Pfeffer

Für die Einlage:

3 EL	Mehl
4-6 EL	Weisswein
3 El	geriebener Parmesan
1	Ei
2	Eigelb
...	Salz, Pfeffer, Muskat
½ Tasse	grüne Tiefkühl-Erbсен

Für die Bouillon: Die Pouletschenkel waschen und trocken tupfen, dann die Haut abziehen und am Gelenk in zwei Teile schneiden. Grobe Stücke Fleisch vom Knochen schneiden.

Das Gemüse waschen, rüsten und in grobe Stücke schneiden.

Die Pouletstücke und auch die Knochen sowie das Gemüse in eine Schüssel geben. Die Eiweisse steif schlagen und unter die Fleisch-Gemüse-Mischung heben.

1½ Liter Wasser leicht erwärmen und zur Mischung geben. Salzen und pfeffern.

Das Ganze - also Fleisch, Gemüse und gewürztes Wasser - in eine grosse Pfanne geben und **langsam** erhitzen. **Immer umrühren**, bis die Suppe zu kochen beginnt. Dann die Hitze kleinstellen und mit der Holzgabel eine Öffnung in die Oberfläche pieksen. Zudecken und eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Einlage vorbereiten: Das Mehl mit dem Weisswein verrühren. Dann die Eigelbe und das ganze Ei begeben und alles schön rühren. Am Schluss leicht salzen und pfeffern, eine Prise Muskatnuss begeben und mit dem Reibkäse vermischen.

Fleisch und Gemüse aus der Suppe fischen und in einem Löcherbecken abtropfen lassen. Das Gemüse wegwerfen, das Fleisch unter kaltem Wasser abbrausen. Die Suppe durch ein feines Sieb in eine andere Pfanne giessen.

Am Schluss: Die Bouillon kräftig erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Nach Bedarf nachsalzen. Die Erbsen begeben und einige Minuten köcheln lassen. Dann die Einlage durch ein Knöpflisieb o.ä. in die Suppe streichen.

Varianten:

- ▶ *Zwiebel-Fans können zum Kochgemüse noch eine grobgehackte Zwiebel geben.*
- ▶ *Aus der Mehl-Käse-Eier-Mischung dünne Omeletten backen. Diese nach dem Erkalten in schmale, kurze Streifen schneiden und etwas trocknen lassen. Vor dem Servieren in die köchlende Suppe geben.*
- ▶ *Das Fleisch ist noch nicht ganz ausgelaugt und lässt sich zum Beispiel für einen Poulet-Salat verwenden.*