

Avgolemono Soup: Griechische Zitronen-Hühnersuppe

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 1/2 l Hühnerbrühe
350 g Hähnchenbrust
1 Zwiebel
1 Esslöffel Olivenöl
3 Eier
100 g Reis
2 Zitronen
1/2 Bund Petersilie
Salz

Diese köstliche Hühnersuppe wird mit Reis, Ei und Zitronensaft zubereitet. Dadurch schmeckt sie nicht nur unglaublich erfrischend, sondern schimmert auch in zartem Gelb und bringt Löffel für Löffel Sonne auf deinen Tisch.

- 1 -

Hähnchenbrust in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten köcheln lassen. Abseihen und in kleine Stücke schneiden.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel 5 Minuten anschwitzen. Reis und Hühnerbrühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Eier verquirlen. 240 ml Brühe abschöpfen, mit den Eiern vermischen und zur Suppe geben.

- 4 -

Schale 1 Zitrone abreiben, Saft auspressen und mit Hähnchenstücken unter die Suppe mischen. Mit Salz abschmecken.

- 5 -

Petersilie fein hacken. Zitrone in Scheiben schneiden und Suppe vor dem Servieren damit garnieren.