



Legierte Hühnersuppe mit Zitrone, Gemüse und Reis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unkompliziert, modern, leicht, schnell zubereitet

Zutaten

- 250 g Hähnchenbrüstchen, gewaschen, in dünnen Scheiben
- 1 l Hühnerbouillon (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt, geht auch mit Instand Hühnerbouillon)
- 250 g Möhren, gewaschen, geputzt, in dünnen Scheiben
- 1 Bündchen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 125 g Brühreis/Rundkornreis, gewaschen
- Saft 1 Zitrone, ev. etwas Abrieb
- 4 Eigelbe
- 0,5 l flüssige Sahne
- 1 El Butter
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

In einem ausreichend großen Suppentopf, die Lauchringe mit den Möhren in Butter anschwitzen.

Schritt2

Den Reis dazu geben, kurz mit angehen lassen und mit der Bouillon aufgießen.

Schritt3

Leise, bei kleiner Hitze köcheln lassen und die Hähnchenbrustscheiben dazu geben, 3-4 min. leise durchziehen lassen.

Schritt4

Zitronensaft, etwas Abrieb, die Sahne und Eigelbe mit etwas Bouillon verrühren, mischen.

Schritt5

In die Suppe laufen lassen, einmal kurz "aufstoßen" lassen.

Schritt6

Noch einmal nachschmecken und in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern portionieren, mit Petersilie bestreut servieren.

Schritt7

Dazu braucht es lediglich ein Stück Baguette.

Tags: modern, unkompliziert, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/legierte-huehnersuppe-mit-zitrone-gemuese-und-reis/>