



# Legierte Hühnersuppe mit Zitrone, Gemüse und Reis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, leicht, unkompliziert, schnell zubereitet, hausgemacht für jeden Tag

## Zutaten

- 250 g Hähnchenbrüstchen, gewaschen, in Scheiben
- 250 g Möhren, geputzt, gewaschen in dünnen Scheiben
- 1 Bündchen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in dünnen
- 1 El Butter
- 125 g Rundkornreis, gewaschen
- 1 l Hühnerbouillon
- 50 ml Noilly Prat
- Saft und Abrieb 1 Zitrone
- 4 Eigelb mit 50 ml Sahne gemischt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgernden Schritten:

### Schritt2

In einem ausreichend großen Suppentopf die Möhrenscheiben und die Lauchringe in der Butter glasig anschwitzen und Reis dazu geben. Kurz mit angehen lassen und mit Noilly Prat und der Hühnerbouillon aufgießen. Ca. 12 min. leise köcheln lassen und in dieser Zeit die Hähnchenbrüstchen halbieren, in dünne Scheiben schneiden. In die kochende Suppe geben, ca. 4 min. durchziehen lassen.

### Schritt3

Zitronensaft und Abrieb mit den Eigelben und der Sahne verquirlen, etwa 100 ml Hühnerbrühe verrühren und in die heiße Suppe einlaufen lassen. Keinesfalls mehr kochen lassen, nachschmecken und mit gehackter Petersilie sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** gesund, hausgemacht, leicht, modern, preiswert, schnell zubereitet, Unter 30 Minuten

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