Schneller Hühnersuppentopf mit Bratwurst – und Parmesan – Griesklößchen

- **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' : '' });

Schnelle Variante für jeden Tag, voller Einlage und Petersilie

Zutaten

- Für den Hühnersuppentopf:
- 3 Stück handelsübliche Hähnchenbrüste, gewaschen
- 2 frische, ungebrühte Bratwürste
- 500 g TK - Suppengemüse aus: (Blumenkohl, Möhren, Porrèe, Bohnen, Petersilienwurzel etc.)
- 1 l Hühner - oder Gemüsebrühe Instant
- Reichlich frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Parmesan - Griesklößchen:
- 250 ml Milch und Wasser gemischt
- 125 g Hartweizengrieß
- 2 ganze Eier
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Parmesan - Gries Klößchen:

Schritt2

Die Milch mit dem Wasser aufkochen und den Gries einrieseln lassen. Dabei mit dem Kochlöffel gut rühren, bis sich alles als Klumpen von Topfboden gelöst hat.

Schritt3

In eine andere Schüssel um leeren, etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln unterrühren, ebenso den

Parmesan und die Petersilie.

Schritt4

Mit einem feuchten Teelöffel und feuchten Händen, beliebig große Nocken formen und in siedendes Salzwasser geben. Bei kleiner Hitze gar ziehen, bis sie oben schwimmen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Brühe aufkochen und zunächst die Brüstchen einlegen. Ca. 15 min. unterhalb des Siedepunkts garen, heraus nehmen, etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Die Haut und ev. Knochen entfernen und in 2 - 3 cm große Blätter schneiden.

Schritt8

Das Bratwurstbrät aus dem Darm drücken und mit feuchten Händen kleine Klößchen formen.

Schritt9

In die Suppe geben und das Gemüse zufügen. Kurz aufkochen, am Herd Rand leise simmern lassen, das Gemüse "bissfest" halten.

Schritt10

Geflügelfleisch und die Gries Nocke dazu geben; nachschmecken und mit reichlich gehackter Petersilie bestreut servieren.

Schritt11

Schritt12

Rezeptart: Eintöpfe

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-huehnersuppentopf-mit-bratwurst-und-parmesan-grieskloesschen/