

Schottische Hühnersuppe “Cock o leekie ” mit Porrèe

- **Küche:**Schottisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 1:30 h
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '1:30 h', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Die schottische National Suppe, das Original, fast schon eine eine Institution

Zutaten

- 1 l herkömmlich gekochte gute Hühnerbrühe
- 6 - 8 Backpflaumen ohne Kern
- 4 Stangen Frühlingslauch, blättrig geschnitten
- 2 kleine Möhren, blättrig geschnitten
- 1/2 Bund frischen Schnittlauch, gehackt
- Curry Pulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Grundfond:

Schritt2

Eine Hühnerbrühe mit einem Suppenhuhn herkömmlich angesetzt, mit Suppengrün und Gewürzen garniert, weich koche.

Schritt3

Heraus nehmen, passieren und entfetten, die Brühe abschmecken.

Schritt4

Die Einlage:

Schritt5

Etwas abgesuchtes Hühnerfleisch als Einlage blättrig schneiden.

Schritt6

Die eingeweichten Backpflaumen seperat weich dünsten.

Schritt7

Den Frühlingslauch oder das "Weiße" vom Porrèe, ebenfalls blättrig oder in Streifen schneiden. In die Suppe geben, 3-4 min. garen.

Schritt8

Das Currypulver mit etwas von der Suppe anrühren und nach eigenem Geschmack zur Suppe geben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Suppe mit dem Porrèe, Geflügelfleisch und mit 3 - 4 halben Backpflaumen p. P. servieren, mit Schnittlauch bestreuen

Rezeptart: Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schottische-huehnersuppe-cock-o-leekie-mit-porree/>