

GEMÜSESUPPE MIT KRESSESAHNE

Zutaten:

1 Suppenhuhn (ca. 1kg)
1,5L Wasser
Salz
1 TL Pfefferkörner
1 Stck. Ingwerwurzel
250g Möhren
150g Sellerieknolle
400g Poree
125g süße Sahne
2 Kästchen Kresse

Zubereitung:

Gemüse zerkleinern und nach 60 Minuten garen. Vorbereitetes Huhn halbieren und in Salzwasser ankochen. Das ergarte Gemüse, Pfefferkörner und Ingwer dazugeben und ca. 9 Minuten fortkochen. Huhn herausnehmen, Brühe durch ein Sieb gießen und entfetten. Herausgesiebtes Gemüse pürieren, wieder zur Brühe geben und das Ganze mit Salz abschmecken. Sahne schlagen, Kresseblättchen unterheben und dann locker unter die Suppe ziehen.

Vor dem Servieren falls nötig nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Hühnerfleisch für Geflügelsalat verwenden.