



Geflügelcremesuppe



Zutaten

Zubereitung



1 Zwiebel evtl. 1 Knoblauchzehe etwas Butter 1 TL Curry

schälen, würfeln, in etwas Butter andünsten und mit Curry bestreuen



¾ I Hühnerbrühe

zugießen und einmal aufkochen



100 g Hühnerbrust

in die kochende Brühe geben und 20 Min. kochen

500 g Steckrüben 125 g Möhren

waschen, putzen, in Würfel schneiden oder grob raspeln und in die Brühe geben, weitere 20 Min. garen,



Pfeffer. Salz

100 g Sahne 1 Bd. Schnittlauch

etwas Zitronensaft

das Fleisch und ein Viertel des Gemüses mit einer Schaumkelle herausnehmen, Fleisch in kleine Würfel schneiden, die Suppe pürieren, Fleisch und Gemüse wieder zugeben

Suppe mit den Gewürzen abschmecken, Sahne anschlagen und unter die Suppe ziehen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen

www.service-vom-hof.de - Das Onlineportal mit Angeboten und Dienstleistungen der niedersächsischen Bauern

Rezept erstellt und erprobt vom Ernährungsteam der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Telefon: 0441 / 801-808 oder -818.