Omas-Hendlsuppe

Die Hendlsuppe nach Omas Rezept ist ein klassisches Einmachsuppen-Rezept aus der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

0.5 Stk.	Hühner (inkl. Innereien oder Hühnerklein)
1 Bund	Suppengrün (Sellerie, Wurzelpetersilie, Möhren)
1 Handvoll	Liebstöckel (fein gehackt)
3 Stk.	Gewürznelken
1 TL	Zitronensaft
1 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
2 EL	Weizenmehl
125 ml	Wasser
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Omas-Hendlsuppe** das Suppenhuhn in grobe Stücke teilen und gründlich abspülen. Das Suppengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Huhn und Gemüse in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen und langsam zum Kochen bringen. Liebstöckl, Gewürznelken, Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzufügen. Bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten weich köcheln lassen, dabei gelegentlich den Schaum abschöpfen.

2. Das Hendl aus der Brühe nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die Suppe durch ein Sieb abseihen und auffangen.

3. Jetzt die Zwiebel fein hacken und in Butter goldgelb anschwitzen. Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren hell anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und glatt rühren. Die Einmach in die Suppe geben und gut verrühren, bis sie leicht sämig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die fertige Hendlsuppe in Suppenteller füllen, mit dem ausgelösten Hühnerfleisch anrichten.

Tipp

Omas-Hendlsuppe mit gehackter, frischer Petersilie garnieren und einem Spritzer Essig oder Weißwein verfeinern. Als Suppeneinlage passen hervorragend selbstgemachte Bröselknödeln.