

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 Hendluppe in Suppenteller füllen, mit dem ausgelösten Hühnerfleisch anrichten.

Tipp

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