

Hähnchengyrossuppe

Anzahl Personen:	6
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	12 Stunden, 30 Minuten
Stück:	-



... fein mit selbst gemachtem
Gyrossgewürz abgeschmeckt

Zutaten:

1,5 kg Hähnchenbrust
2 rote Paprikaschoten
100g Creme fraiche
400ml Sahne
1,3 Liter Wasser
1 Portion selbstgemachtes Gyrossgewürz, alternativ: 8 Teel. fertiges Gewürz
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
20-30g Speisestärke
Salz
Pfeffer
1 Teel. Zucker

Zubereitung:

Hähnchenfleisch klein schneiden (ca. 2,5 x 2.5cm).
Zwiebeln putzen, halbieren und in feine Streifen hobeln.
Knoblauch sehr fein schneiden.
Fleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und dem Gyrossgewürz mischen, 12 Stunden kaltstellen.
Hähnchenfleisch in Portionen anbraten.
Creme fraiche, Sahne, Wasser, 2 Teel. Salz, Zucker, Pfeffer zufügen und ½ Stunde köcheln lassen.
Paprika in kleine Würfel schneiden, zur Suppe geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
Final mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.
Wenn die Suppe zu dünn ist, mit Speisestärke andicken. Dazu 20g Speisestärke mit 3 Eßl. kaltem Wasser Klümpchenfrei anrühren und in die kochende Suppe geben. Mindestens 1min kochen lassen.

Tipps und Hinweise:

Das Rezept kann deutlich vereinfacht werden. Dann fertiges Gyrossgewürz nehmen und statt der Speisestärke eine Zwiebeltütensuppe verwenden. Die Tütensuppe mit dem Wasser und der Sahne zur Suppe geben und insgesamt weniger salzen. Die Zwiebelsuppe bringt nochmal etwas mehr Geschmack, ist aber natürlich ein Fertigprodukt in einer eigentlich fein abgestimmten Suppe.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de