



Eierblumensuppe

Zutaten

- 1 Zwiebel
 - 1 Bund Suppengrün
 - 1 Lorbeerblatt
 - 5 Pfefferkörner
 - 1 Wacholderbeere
 - 2 Hühnerflügel
 - 1 halber Teelöffel Salz
 - 5 Becher Wasser
-
- 2 Eier
 - 2 Esslöffel geriebenen Parmesan
 - 2 Stängel Petersilie



Petersilie



Suppengrün



Eier



Zwiebel



Hühnerflügel



Parmesan

Zubereitung

1. Zwiebel mit der Schale halbieren.
2. Suppengrün waschen und eventuell schälen.
3. Zwiebel und Suppengrün in einen Topf geben.

>>>



4. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeere dazugeben.
5. Hühnerflügel dazugeben.
6. Wasser und Salz dazugeben, Deckel daraufgeben und mindestens 45 Minuten kochen lassen.
7. Suppe durch ein Sieb in eine Suppenschüssel gießen.
8. Eier und Parmesan mit dem Schneebesen gut verquirlen.
9. Langsam in die kochende Suppe eingießen. Dabei die Suppe mit der Gabel sanft rühren.
10. Karotten schneiden und in die Suppe geben.
11. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und dazugeben.



Das flüssige Ei wird in der heißen Suppe sofort fest. Es entstehen dünne „Blütenblätter“. Daher der Name Eierblumensuppe.

