



Hühnersuppe mit Herz

Hühnerherzen geben zwar nicht soviel Geschmack ab wie Hühnerhälse oder gar ein Suppenhuhn. Kocht man die Suppe mit einer guten Hühnerbouillon wird dieser Mangel (fast) wett gemacht. Aber sie sind delikat und gut im Biss, keineswegs zäh oder faserig. Zusammen mit etwas Lauch und Rüebli lässt sich aus den Hühnerherzen ein feines Vorspeisen-Süppchen kochen, das mit etwas Soja-Sauce einen Hauch asiatischer Küche mitbringt. Nicht unbedingt notwendig, aber etwas Kurkuma sorgt für eine schöne gelbe Farbe der Suppe. Mit der Zugabe von kleinförmiger Pasta, wie Ditali oder Gnocchetti sardi wird daraus eine kleine kräftigende Mahlzeit.

Hühnerherzen findet man z.B. in der Migros bei den Tiefkühlprodukten.

Zutaten (2 Teller)

140g	Hühnerherzen
1	kleine Zwiebel, ca. 20g
12cm	Lauch
1	Rüebli
1	kleine Knoblauchzehe
50g	Gnocchetti sardi
1dl	Weisswein
5dl	Hühnerbouillon
1/2Tl	Kurkuma
1El	Sojasauce (Kikkoman)
	Pfeffer

Zubereitung

Hühnerherzen der Länge nach halbieren, dabei die eventuell vorhandenen Aderreste wegschneiden. Mit Pfeffer würzen.

Rüebli und Lauch zu feinen, ca. 3-4cm langen Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel fein hacken.

Hühnerherzen zusammen mit der Zwiebel in Bratbutter ca. 2-3 Minuten anbraten. Mit Weisswein ablöschen und den gehackten Knoblauch zugeben. 5 Minuten lebhaft köcheln lassen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Kurkuma zugeben und 40 Minuten köcheln lassen.

Gnocchetti, Rüebli- und Lauchstreifen zugeben, mit Sojasauce abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse und die Gnocchetti gar sind.





