

Zutaten:

300 g Hühnerbrust
2 Karotten
2 kleine oder eine große Zwiebel
2 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
200 g Knollensellerie
1500 ml warmes Wasser + 1 Hühnerbrühewürfel
frische oder gefrorene Kräuter

Zum Andicken:

1 Ei
150 ml Sahne
3 geh. TL Stärke (alternativ verwendet ihr Mehl)



Zubereitung:

- 1) Schneidet die Hühnerbrüste in sehr kleine Stücke. Schneidet die Karotten, Zwiebeln und den Sellerie in kleine Würfel und gebt den Knoblauch durch eine Presse (falls ihr keine Knoblauchpaste verwendet).
- 2) In einem Topf erhitzt ihr etwas Öl oder Butter und bratet darin zunächst das Fleisch an. Ihr müsst es nicht durchbraten, da es ohnehin noch gekocht wird. Nehmt es heraus, gebt noch etwas Öl dazu und bratet die Gemüsegewürfel an.
- 3) Löscht alles mit dem warmen Wasser ab. Fügt den Brühewürfel und das Fleisch hinzu und kocht die Suppe auf. Danach reduziert ihr die Hitze auf mittlere Stufe (bei mir Stufe 4 von 9) und kocht sie ca. 20-30 min lang, bis das Gemüse gar ist.
- 4) Vermischt die Sahne mit der Stärke und fügt das Ei hinzu. Gebt die Mischung unter ständigem Rühren in die fertige Suppe hinein.
- 5) Würzt nach Bedarf mit Salz und Pfeffer. Bei mir kommen zum Schluss immer auch frische oder gefrorene Kräuter mit hinein, wie z.B Petersilie und Schnittlauch.



PILEĆA BIJELA ČORBA

Sastojci:

300 g pilećih prsa
2 mrkve
2 male ili 1 velika glavica crvenog luka
2 kašike paste od bijelog luka ili 2 čehne
200 g celera
1500 ml tople vode + 1 kocka za pileću supu
svježe ili zamrznuto začinsko bilje

Za zgušnjavanje:

1 jaje
150 ml vrhnja za kuhanje
3 vrhom pune kašike gustina (alternativno može i brašno)



Priprema:

- 1) Pileća prsa izrežite na što sitnije komadiće. Povrće izrežite na sitne kockice a bijeli luk protisnite kroz presu (ukoliko ne koristite pastu od bijelog luka).
- 2) U jednom loncu zagrijte dosta ulja ili putera pa popržite prvo meso, samo kratko jer će se ono svakako još kuhati. Izvadite meso, dodajte još ulja pa popržite povrće.
- 3) Ulijte toplu vodu i dodajte kocku za supu i meso. Supu prokuhajte, smanjite vatru na srednju (kod mene 4. stepen od 9) pa je kuhajte 20-30 min dok povrće ne omekša.
- 4) Pomiješajte vrhnje i gustin pa dodajte jaje. Ovu mješavinu uz stalno miješanje dodajte u gotovu čorbu.
- 5) Po potrebi začinite solju i biberom. Ja volim da dodam i malo svježeg ili zamrznutog začinskog bilja kao što su peršun i vlasac.