

7) Saure Gurkensuppe

Zutaten:

- 2-3 Karotten
- 2 Bund Petersilie
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 6 Kartoffeln
- 1 Glas saure Gurken (720 ml)
- 500 g Hähnchenfleisch
- Salz, Pfeffer, Piment
- Gemüsebrühe

Zubereitung:

Karotten, Petersilie, Sellerie, Lauch und Kartoffeln klein schneiden. Alles (außer Kartoffeln) in 2 Liter kochendes Wasser geben. 1 EL Salz, einen halben EL Pfeffer und Gemüsebrühe für 2 Liter dazugeben. Nach 5 min. die Kartoffeln hinzufügen und so lange kochen, bis sie weich sind. Währenddessen das Hähnchenfleisch klein schneiden und anbraten. Wenn die Kartoffeln weich sind, Gurken klein schneiden und zur Suppe geben. Die Suppe noch einmal kurz aufkochen und dann pürieren. Das Hähnchenfleisch dazugeben und servieren.

Guten Appetit!