



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GRIECHISCHE HÜHNERSUPPE MIT ZITRONE



HAUPTZUTAT

Geflügel

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

6

ZUTATEN

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knolle Fenchel, in dünne Scheiben geschnitten
- 7 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Salz-Zitrone, fein gehackt
- 2 l Hühnerbrühe
- 1/2 Grillhähnchen
- 2 Dosen Kichererbsen
- Estragon zum Garnieren
- Fenchelblüten zum Garnieren
- 1 Zitrone, entsaftet
- 150 g griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG

- 1) Olivenöl in einem runden Bräter langsam auf mittlerer Wärmezufuhr erhitzen.
- 2) Die Zwiebel und den Fenchel hinzufügen und ca. 5-8 Minuten glasig dünsten. Dann die Knoblauchscheiben ca. 1 Minute unter Rühren mitbraten. Die eingelegte Zitrone zugeben und unterrühren. Anschließend die Hühnerbrühe zugeben, zum Kochen bringen und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
- 3) Das Hähnchenfleisch vom Knochen entfernen und mit zwei Gabeln in mundgerechte, kleine Stückchen teilen.
- 4) Das Hähnchenfleisch und die Kichererbsen in die Brühe geben und 5-10 Minuten mitkochen. Nach Belieben würzen.
- 5) Vor dem Servieren mit einem Zweig Estragon und Fenchelblüten garnieren. Jede Portion mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Teelöffel griechischen Joghurt verfeinern.

Copyright Bild/Rezept © 2020 Le Creuset

www.lecreuset.com