



boss

röthlisberger bargaen

geflügel- und kaninchenspezialitäten

Suppenhuhn mit Lauch

Für 4 Personen

1 kg Suppenhuhn
2 Liter Hühnerfond
6 Stange/n Lauch, nur das Weisse
2 EL Butter

Zubereitung

Das Huhn in dem Fond 2 1/2 Stunden leise köcheln. Wasser zugeben, um eine gleichbleibende Menge an Flüssigkeit zu haben. Das Huhn herausnehmen und die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen.

Die Knochen entfernen. Das Hühnerfleisch würfeln. Die Lauchstangen in längliche Streifen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Lauch darin weich garen. Das Fleisch und die Brühe zugeben und nochmals aufkochen.

Sehr heiss servieren.

boss-röthlisberger bargaen gmbh

brügglimattweg 4, 3282 bargaen

telefon 032 392 40 57, fax 032 392 58 57, mobile 079 213 15 84

info@boss-roethlisberger.ch, www.boss-roethlisberger.ch