

Essenz vom Landhuhn mit gestocktem Ei

Zutaten	Essenz	für 6 Personen	Eierstich	
1	Poularde		6	Eier, Gr. M
1L	Wasser		375 ml	Milch
1 kg	Suppengrün		Salz	
129 g	Suppennudeln		Muskat	
Salz, Pfeffer			Butter	
1 EL	Petersilie, gehackt			

Zubereitung

- Poularde waschen, halbieren und mit 200 ml Wasser in einen ungelochten Garbehälter geben.
- Suppengrün putzen, schälen. Die Hälfte in grobe Stücke schneiden und zur Poularde geben.

Betriebsart: Dampf-garen
Temperatur: 100 °C
Dauer: 50 Minuten

- Restliches Suppengemüse fein zerkleinern, Lauch in Ringe, Möhren und Sellerie in feine Stifte schneiden und zur Seite stellen.
- Nach Ende der Garzeit die Poularde aus der Flüssigkeit nehmen, Brühe durch ein Sieb gießen und zurück in den ungelochten Garbehälter füllen.
- Fleisch lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem fein geschnittenen Suppengrün, den Suppennudeln und dem restlichen Wasser in den ungelochten Garbehälter geben und garen.

Betriebsart: Dampf-garen
Temperatur: 100 %
Dauer: 10 Minuten

- Mit Salz und Pfeffer würzen, Eierstich würfeln, in die Suppe geben und mit der Petersilie bestreut servieren.

Eierstich

- Eier und Milch miteinander verrühren. **Nicht schaumig schlagen!**
- Mit Salz und geriebenem Muskat würzen und in einen mit Butter ausgestrichenen, ungelochten Garbehälter füllen und garen.

Betriebsart: Dampf-garen
Temperatur: 100 °C
Dauer: 4 Minuten