

Hauptspeise: Hühnersuppentopf mit Grießnockerln

Zutaten für 4 Personen:

Hühnersuppe

- 2,5 Liter Wasser
- 4-5 Hühnerkeulen (ca 1 kg)
- 5 Karotten
- 5 Gelbe Rüben
- 1 Sellerieknolle
- Lorbeerblatt
- 1 Bund Liebstöckel
- Salz und schwarze Pfefferkörner
- 40 Gramm Butter
- 40 Gramm Mehl
- 50 Gramm Erbsen
- 1 Bund Petersilie

Grießnockerln

- 1 Ei
- 50 g Butter
- 100 g Grieß
- Etwas Muskatnuss
- Salz

Überraschungsdessert („Alex’ Bananenkaramel“)

- 80 Gramm Brauner Zucker
- 2 – 3 Bananen
- 50 ml Schlagobers
- 50 Gramm Mascarpone
- 50 Gramm Sauerrahm
- 60 Gramm Haferflocken

Hühnersuppe

Erster Schritt: Der Suppenfond. Dafür Wasser in einem Kochtopf erhitzen. Suppengemüse schälen und in grobe Stücke schneiden und auf die Seite legen. Die Schalen und Endstücke zum Fond dazugeben. Auch die Hühnerkeulen kommen in den Topf. Mit Lorbeerblatt, Liebstöckel, Salz und Pfefferkörner würzen und etwa 1 bis 2 Stunden einkochen lassen.

Tipp: Damit die Suppe nicht zu dünn wird, macht man eine Mehlschwitze oder Einbrenn.

Zuerst Butter in einem Topf schmelzen. Dann Mehl mit einem Schaumbesen langsam dazurühren. Nun nach und nach einen Schöpfer vom Suppenfond dazu gießen. Am Anfang saugt die Mehlschwitze jeden Schöpflöffel Suppe auf. Jetzt kommt das geschnittene Wurzelgemüse zum Einsatz. Das kommt zur aufgegossenen Mehlschwitze in den Topf.

Die gekochten Hühnerkeulen aus dem Suppenfond herausnehmen und mit einer Gabel das Fleisch von den Knochen lösen. Die Fleischstücke zur Suppe geben. Auch Erbsen kommen dazu.

Petersilie klein hacken und die Suppe damit würzen.

Grießnockerln

Schritt eins: Butter in einer Schüssel zu einer cremigen Masse mixen. Eine Prise Salz dazu, dann die Muskatnuss hineinreiben. Anschließend das aufgeschlagene Ei dazu geben. Zum Schluss den Grieß beimengen und alles durchmixen.

Nun die Masse für 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Dann herausnehmen.

Zwei Löffel mit Wasser befeuchten und den Teig mehrmals von einem Löffel in den anderen schieben, bis die Masse fest zusammenhält.

Tipp: Damit die Grießnockerlmasse nicht an den Löffeln kleben bleibt, befeuchtet die Löffel vorher mit Wasser.

Dann kommen die Nockerln für etwa 10 Minuten in kochendes Salzwasser. Topf mit einem Deckel abdecken.

Die fertig gekochten Grießnockerln aus dem Wasser fischen. Die Nockerln sind durch das Kochen doppelt so groß geworden.

Die Suppe mit den Grießnockerln in altmodischen Schüsseln anrichten.

Überraschungsdessert („Alex' Bananenkaramel“)

Das Überraschungsdessert besteht aus 3 Schichten.

Schicht 1:

Bananen schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen und die Bananenstücke darin anbraten. (Vorsicht, Zuckermasse ist wirklich sehr heiß!) Mit einem Schuss Schlagobers ablöschen. Fertig sind die karamellisierten Bananen.

Schicht 2:

Den Sauerrahm in eine Glasschüssel leeren und mit Mascarpone verrühren.

Schicht 3:

Haferflocken kurz in einer heißen Pfanne anrösten.

Nun geht es ans Anrichten. In Einmachgläsern zuunterst die karamellisierten Bananen, darauf ein Löffel Creme, ganz oben die Haferflocken einfüllen. Eventuell noch mit Schokostreusel verfeinern. Verschließen. Fertig.