

Hendlsuppe mit Majoranknödel

Zutaten Suppe:

8 Hühnerflügel, 1 Bund Suppengrün, 1 Zwiebel, Salz, Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter;

Zutaten Majoranknödel:

40 g weiche Butter, 2 Eier, 1 EL Majoran (getrocknet), Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat gerieben, ca. 70 g Semmelbrösel;

Zubereitung:

Die Flügel waschen und mit ca. 2 l kaltem Wasser zustellen. Zerkleinertes Suppengrün dazugeben. Die Zwiebel samt Schale halbieren und mit Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblätter in die Suppe geben. Etwa 1,5 Std. bei geringer Hitze offen kochen lassen.

Für die Knödel: Butter mit dem Ei und den Gewürzen schaumig rühren. Semmelbrösel untermischen und die Masse etwa 5 Minuten ziehen lassen. Kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser und ca. 8 Minuten offen ziehen lassen.

Suppe abseihen, Fleisch von den Flügeln ablösen und klein schneiden, Gemüse klein schneiden und wieder in die Suppe geben. Die Knödel ebenfalls einlegen. Und zusammen mit Schnittlauch oder gehackter Petersilie servieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!