

Zutaten für 4 Personen:

2 Hühnerbrüste
1500 ml Wasser
2 Lorbeerblätter

1 Zwiebel
2 Karotten
1 TL Knoblauchpaste
70 g Risoni/Nudelreis
150 g Spinat
1500 ml Wasser (vom Huhn)
2-3 TL Salz
Pfeffer

150 g Sauerrahm
2 Eigelbe
30 g Mehl

1 EL Butter (35 g)
1 TL Paprikapulver
½ TL Chiliflocken
½ TL Minze



Zubereitung:

- 1) Befüllt einen Topf mit 1500 ml Wasser, legt die Hühnerbrüste und Lorbeerblätter ins Wasser und kocht alles auf. Reduziert die Hitze auf mittlere Stufe (5 von 9) und kocht die Hühnerbrüste bei geschlossenem Deckel ca. 20 min lang bzw. bis die Kerntemperatur 75-80 Grad erreicht hat.
- 2) In der Zwischenzeit reibt ihr die Karotten auf einer Reibe, schneidet die Zwiebel in kleine Würfel und schneidet den Spinat in grobe Stücke.
- 3) Sind die Hühnerbrüste fertig, nehmt sie heraus. Das Wasser unbedingt aufbewahren! Legt die Hühnerbrüste in eine Schüssel und zupft sie in Streifen oder bearbeitet sie wie ich mit einem Mixer (siehe Video).
- 4) In einem großen Topf erhitzt ihr 3-4 EL Öl und schwitzt die Zwiebelwürfel und Karottenraspeln an. Gebt die Knoblauchpaste und die Risoni dazu und schwitzt sie mit an.
- 5) Löscht alles mit dem Wasser (von den Hühnerbrüsten) ab und gebt den Spinat dazu. Kocht alles bei mittlerer Hitze ca. 5-8 min lang.
- 6) Vermischt Sauerrahm, Eigelb und Mehl (in dieser Reihenfolge). Verrührt alles gründlich, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Gebt von der Suppe ca. 2-3 Suppenkellen Flüssigkeit zum Sauerrahmgemisch dazu (das nennt man Temperatenausgleich und um Klümpchen zu verhindern). Erst dann rührt ihr die Sauerrahmmischung in die restliche Suppe ein. Köchelt alles noch 1-2 min und würzt mit Salz und Pfeffer nach Geschmack. Gebt auch das Fleisch dazu.
- 7) Für die Extra-Würze und etwas Schärfe, schmelzt ihr in einem kleinen Topf die Butter, gebt die Gewürze dazu und beträufelt damit die Suppe. Guten Appetit!

Sastojci za 4 osobe:

2 pileća prsa

1500 ml vode

2 lovorova lista

1 crveni luk

2 mrkve

1 kašičica paste od bijelog luka ili 2 čehna

70 g tjestenine u obliku riže

150 g špinata

1500 ml vode (u kojoj se meso kuhalo)

2-3 kašičice soli

biber

150 g kiselog vrhnja

2 žumanca

30 g brašna

1 kašika maslaca (35 g)

1 kašičica crvene mljevene paprike

½ kašičice čilija pahuljica

½ kašičice mente



Priprema:

1) Napunite lonac sa 1500 ml vode, stavite pileća prsa i lovorov list u vodu i sve prokuhajte.

Smanjite vatru na srednju (5. stepen od 9) i kuhajte pileća prsa sa zatvorenim poklopcem oko 20 minuta ili dok unutrašnja temperatura ne dostigne 75-80 stepeni.

2) U međuvremenu narendajte mrvu, luk izrežite na sitne kockice a špinat onako ugrubo usitnite.

3) Kad su pileća prsa gotova, izvadite ih. Obavezno sačuvajte vodu! Stavite prsa u zdjelu i usitnite ručno ili obradite mikserom kao što sam ja radila (pogledajte video).

4) U većoj šerpi zagrijte 3-4 kašike ulja i podinstajte luk i mrkvu. Dodajte bijeli luk i tjesteninu i kratko prodinstajte.

5) Sve podlijte vodom (od pilećih prsa) i dodajte špinat. Sve kuhajte na srednjoj vatri oko 5-8 minuta.

6) Pomiješajte kiselo vrhnje, žumanca i brašno (ovim redoslijedom). Sve dobro miješajte, dok nestanu grudvice. U ovu smjesu umiješajte 2-3 kutljače supe (to se zove izjednačavanje temperature, kako bi se spriječilo stvaranje grudvica). Tek nakon ovoga, cijelu smjesu dodajte u supu. Sve pirjajte još 1-2 minute pa začinite solju i biberom. Dodajte meso.

7) Za ljuckast okus i poseban miris, rastopite maslac u malom loncu, dodajte začine i ovom mješavinom prelijte supu (dovoljno je par kapi). Prijatno!