

Menüfolge:

FESTTAGSSUPPE : von Uwe Kaersten

1. Ein Suppenhuhn ca 4 Stunden mit Suppengrün köcheln lassen
2. Die entstandene Brühe abschöpfen, Salz und Pfeffer dazutun.
3. Vom Suppenhuhn das Fleisch der Brust und der Keulen in Stücke von 1 x 1 cm schneiden und in die Brühe geben.
4. Eierstich fertigen: 6 Eier und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch mit Salz und Muskat würzen und verquirlen. Die Masse in einen Bratenschlauch füllen und in einem Topf Wasser erwärmen lassen u. Stocken.
5. 500 g Spargel in 2cm-Stücke schneiden und mit etwas Salz, Zucker und Butter garen und in die Suppe geben.
6. 500g gewürztes Gehacktes in kleine Kugeln formen ca 1-2 cm, kochen, abtropfen lassen, in die Suppe geben.
7. Neben diesen Zutaten können noch kleine Nudeln, extra garen, oder Pilze gegeben werden.
8. Dazu reicht Baguettebrot