



# Griechische Zitronensuppe mit Hähnchen



4 Personen



1 Stunden



## ZUTATEN

- 600 g Hähnchenbrust (mit Haut und Knochen)
- 1-2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebel – kleingewürfelt
- 2 Zwiebel – in feine Scheiben geschnitten
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblatt
- 1 Bio-Zitrone – Saft und dünn geriebene Schale
- 2 Knoblauchzehe – gehackt
- 1 Bund Schnittlauch – gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Feta – in dünne Scheiben geschnitten
- Öl
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Zuerst das Hähnchen waschen und mit knapp 1 Liter kaltem Wasser in einem großen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen.
- Den dabei entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.
- Dann das Suppengrün, die kleingewürfelte Zwiebeln, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und 1/2 TL Salz dazugeben – bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Nun das Fleisch aus der Brühe nehmen und diese durch ein feines Sieb gießen und auffangen.
- Danach das Öl in einem Topf erhitzen, darin Zwiebelstreifen und Knoblauch andünsten, anschließend mit 750 ml Hühnerbrühe ablöschen.
- Inzwischen das Fleisch von Haut und Knochen lösen, mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen und marinieren: mit Feta, Zitronenschale, Schnittlauch und dem Olivenöl.
- Dann alles vermischen und in die Suppe rühren.
- Zum Schluss noch einmal alles zusammen erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Wat is dat Leven mooii - weiß