

— CREMA DI POLLO —

Zutaten für 6 Personen

1 Huhn ca. 1,2 kg mit Magen und Leber, 6 Gewürznelken,
1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 1 Stange Sellerie,
2l Hühnerbrühe, Salz

Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit Magen, Leber, Lorbeerblättern und in Stücke geschnittenem Sellerie in ein Mulltuch binden. Dieses zusammen mit dem Huhn in einen Topf geben, mit der Suppe aufgiessen, diese zum Kochen bringen. Hitze herunterschalten, Suppe ca. 1,5-2 Stunden köcheln lassen (im Dampfgarer: alle Zutaten in einen geschlossenen Garbehälter geben und bei 100°C 1,5-2 Std. garen). Das Mullsäckchen herausnehmen und wegwerfen. Vom Huhn die Haut entfernen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die Hälfte der Hühnerbrust in Streifen schneiden. Das übrige Hühnerfleisch pürieren und in die Suppe geben, mit Salz abschmecken. Das Brustfleisch dazugeben und heiss werden lassen.