

## Griechische Hühnersuppe mit Ei-Zitronen-Sauce

Das Huhn in einen großen Kochtopf legen. Die Zwiebel, die Gewürznelken und das Wasser hinzufügen. Langsam den Inhalt des Topfes zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. 2,5-3 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Den Kochtopf vom Herd nehmen. Das Huhn herausholen und auf ein Brett legen. Mit einem Schaumlöffel die Zwiebel und die Gewürznelken herausfischen und wegwerfen. Mit einem Tranchiermesser das Fleisch von den Hühnerknochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knochen wegwerfen. Die Hühnerstücke wieder in den Kochtopf geben und die Suppe erneut zum Kochen bringen. Den Reis/ die Reismudeln hinzufügen und die Suppe zugedeckt 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis/die Reismudeln gar ist/ sind.

In einer mittelgroßen Schüssel das Ei mit dem Zitronensaft schaumig schlagen. 4-5 Kellen von der Suppe zu der Eimischung geben und jedes Mal kräftig schlagen. Dann die Eimischung in den Kochtopf gießen und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Evtl. nachwürzen. Sofort servieren.

Guten Appetit!



### Zutaten:

- Ein ofenfertiges Huhn, ohne Innereien
- 1 große Zwiebel
- 2,5 Liter Wasser
- 2 Gewürznelken
- 250g Reis(Langkornreis)/ Reismudeln
- 2 Eier
- 1 Zitrone, dessen Saft
- Salz & Pfeffer