



# Christians

Erdbeer- und Geflügelhof



**Hofladen**

Do - Sa  
8-18 Uhr

## Cremige Hühnchensuppe mit Gnocchi



### Zutaten:

**2 Hähnchenkeulen**

**Kartoffelgnocchi** nach belieben

**500 ml Sahne zum Kochen**

**1 große Zwiebel** fein gewürfelt

**5 Knoblauchzehen** gerieben

**2 Karotten** gewürfelt

**2 Stangen Sellerie** gewürfelt

**60 g Spinat** frisch, gehackt

**100 g Butter**

**200 g Parmesan** (optional)

**Mehl**

**Gemüsebrühe** nach Geschmack

**Lorbeerblatt**

### Zubereitung:

Die Keulen mit dem Gemüse in einem großen Topf mit etwas Butter scharf anbraten.

Topf mit Wasser füllen, bis die Keulen bedeckt sind und mit Pfeffer, Salz und einem Lorbeerblatt gewürzt mindestens 90 Minuten kochen lassen.

Die Keulen aus der Suppe nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke zupfen (vorher etwas abkühlen lassen, sehr heiß).

Suppe vorübergehend in ein anderes Gefäß füllen. Im Topf den Knoblauch in der Butter anbraten und anschließend Mehl für eine Mehlschwitze hinzufügen, gut Rühren.

Die Suppe wieder in den Topf geben, die Sahne hinzufügen und alles aufkochen lassen.

Gnocchi hinzugeben und gar kochen, danach den Parmesan unterrühren, die Suppe wenn nötig weiter andicken und nach Geschmack würzen (hierzu gerne auch etwas Gemüsebrühe verwenden).

Abschließend das Fleisch und den Spinat in den Topf geben und warm werden lassen.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ **09776 13 06 oder 09776 97 85**

📷 **www.christians-erdbeerhof.de**