

## **Geflügelcremesuppe „ ind. Art“ (V)**

Geflügelknochen ( Hähnchenflügel usw. ) werden in einem Topf mit etwa 2 Liter Wasser und etwas Wurzelgemüse kalt aufgestellt und zum Kochen gebracht, nach 2 Std. abgeseit und die Brühe zur Seite gestellt.

In einem Topf wird 100Gramm Butter zum schmelzen gebracht und die Würfel von 2 Zwiebeln darin glasig gedünstet, mit 3 Esslöffeln Mehl bestäubt und der Brühe bei gutem rühren aufgefüllt

Die Geflügelknochen werden vom Fleisch getrennt, das Fleisch wird in kleine Stücke gehackt und der Suppe beigegeben, mit Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken und 0,2 Liter Sahne mit einem Teelöffel Curcuma verrührt und die Suppe damit verfeinert.

Die Suppe kann man jetzt servieren und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.