

Suppe vom Huhn

deftig kräftig für Maid und Recken...

Allerley Zutaten für einen Fraß für etwa zehn der Rittersleut

Zwey der Hühner (Poularden)

Vier bis sechs Unzen des konservierten Geschmacks vom Huhn oder Gemüs' (Brühwürfel)

Zwey der großen Knollen vom Sellerie

Vier der großen Stangen vom Lauch

Fünf der Pfunde von Karotten

Ein halbes oder gar ganzes Pfund der Nudeln (Muschelnudeln sehen irgendwie „A“ aus)

Sechse der Eier vom Huhn

Zehn Unzen (EL) vom Mehle

So wird's gemachet

Die Hühner legt ihr in den Topf der da wohl 8–10 Liter fassen sollte und bedeckt sie mit klarem, sauberen Wasser aus unverseuchtem Quell, so dass das Getier ganz unter der Wasseroberfläche verschwindet. Sodann hängt ihr den Topf über ein gut lodernd Feuer (Briketts haben sich sehr gut bewährt). Dort lasst ihr das Huhn für mindestens zwey der Stunden kochen. Kocht das Wasser, fügt das konservierte Aroma (Brühwürfel, je nach Wassermenge) hinzu.

Während das Huhn kocht und gart, schneidet das Gemüs' in Scheiben (Lauch) und Würfel (Sellerie und Möhren). Nach zwey bis drey der Stunden nehmt das Huhn aus dem Wasser und löst das Fleisch (so es nicht alleine abfällt) von den Knochen (so ihr noch eine Nadel braucht, ist es jetzt an der Zeit einen Vorrat anzulegen). Deckt es ab und stellt es sogleich an einen kühlen Ort, auf dass es nicht von Getier heimgesucht werde.

Nun füllt das Gemüs' in den Topf mit dem Sud vom Huhne und kocht es, bis es mit halbwegs gesundem Gebiss im Maule noch zu beißen ist (bissfest), kurz vorher fügt die Nudel hinzu. Verquirlt – während die Nudeln garen – die sechs der Eier mit dem Mehl bis ihr ein dickflüssig Gemisch erhaltet. Dies fügt ihr kurz vor dem Auftragen, ebenso wie das abgelöst' Fleisch der Suppe zu und lasst alle noch einmal kurz aufkochen... Möge es euch munden.

GANZ WICHTIG: Wenn ihr lagert, sorgt dafür, dass das Huhn gewaschen werden kann und dass die Kühlkette beim Huhn und bei den Eiern **AUF KEINEN FALL** unterbrochen wird. Falls ihr euch nicht sicher seid, kocht es lieber etwas länger als notwendig... das Fleisch wird zwar weniger bissfest aber salmonellenfrei.