



Hühnerbrühe mit wachteleiern und kleinen fleischbällchen



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml Gallo Erste Ernte
2018-2019

- 1 Suppenhuhn
- 4 Wachteleier
- 100 g Hühnerfleisch, gehackt
- 50 g Möhren
- Etwas Schnittlauch
- Ein paar Rosinen
- 50g Zwiebeln
- Eine Prise grobes Salz

Modo de preparação

1

Das Huhn zusammen mit der Zwiebeln und Salz kochen.

2

Die Wachteleier 5 Minuten kochen lassen. Die Eier schälen und beiseite stellen.

3

Aus dem Hackfleisch und den Rosinen kleine Fleischbällchen formen.

4

Die Fleischbällchen in Brühe kochen.

5

Die Möhren in kleine Würfel schneiden.

6

Sehr heiß mit ein paar Tropfen Gallo Erste Ernte und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2018-2019

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide