

Rezept der Woche

Altmärkische Hochzeitssuppe

Zubereitungszeit
ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 1 Suppenhuhn (ca. 2 kg)
- 1–1,5 kg Garlipp-Spargel, eingefroren oder eingeweckt, geschält
- 1 Bund Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Lauch)
- 4 Eier
- 2 EL Milch
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Bund Petersilie, ggf. Schnittlauch/Dill



 **Garlipp-Spargel**

Die köstliche Garlipp-Spargel-Variante unserer Altmärkischen Hochzeitssuppe

Suppenhuhn mit Salz und Suppengerüste in 2 Liter Wasser ca. 90 Minuten leicht köcheln.

Fleisch herausnehmen, Brustfleisch würfeln. Sellerie und Lauch pürieren oder herausnehmen.

Wer die Möhren nicht so weich gekocht mag, kann sie später dazugeben, sodass die Möhren nur 20 min kochen.

Eierstich

Eier mit Milch, Salz und Muskat verquirlen und im Wasserbad stocken lassen.

Festen Eierstich würfeln.

Fleischklößchen

Hackfleisch gemischt mit Salz und Pfeffer mischen, kleine Klößchen formen und in heißem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Garlipp-Spargel-Stücke (egal ob eingefroren oder eingeweckt) in Gemüsebrühe mit etwas Salz kurz gar ziehen lassen.

Der Spargel kann direkt aus dem Glas oder aus dem Froster in die Suppe gegeben werden. Falls eingeweckt: überschüssige Flüssigkeit abgießen.

Finalisieren

Brühe erhitzen, Hühnerfleisch, Fleischklößchen, Eierstichwürfel und Spargelstücke hineingeben.

Mit frisch gehackter Petersilie und etwas Muskat servieren.

Garlipp-Spargel als Highlight auf dem Festtagstisch



Guten Appetit!

Garlipp-Spargel

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenfrei!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch).