

Pouletsuppe und Birchermüesli von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

400 g Lauch	halbieren und in "Halbringe" schneiden.
1.0 Stück Zwiebeln	hacken
1.0 Stück Rüebli	schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Stücke schneiden
300 g Sellerie	schälen und in Würfel schneiden
* 1.0 cl Öl	erwärmen (1 EL pro 10 Pers.)
1.0 kg Poulet	Gemüse und Poulet im Öl andünsten
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen, mind. 1 h kochen lassen. Dann Poulet herausnehmen, häuten und in Stücke zerlegen (achtung heiss). Stücke wieder zurück in die Bouillon geben. Am besten die Bouillon über Nacht stehen lassen, dann wird sie geschmackvoller, und es können Fettaugen abgeschöpft werden. Bei Bedarf kann auch etwas Reis ergänzt werden. Zum Servieren die Suppe wieder erwärmen.
600 g Äpfel	raffeln
1.0 Stück Zitronen	Saft zu den Äpfeln geben
100 g Nektarinen	
2.0 Stück Birnen	
2.0 Stück Aprikosen	
100 g Pfirsich	alles in Stücke schneiden
500 g Fruchtejoghurt	zugeben
300 g Haferflocken	grobfllockige Haferflocken zugeben
60 g Zucker	2 EL Zucker beifügen
30 g Rosinen	beifügen (nicht alle mögen Rosinen, ev. etwas Birchermüesli davor wegnehmen für diesen Fall) Birchermüesli etwas ziehen lassen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g