

### **39. Hühnersuppe.**

Das Huhn wird gut und sauber ausgenommen, durch das Einbiegen der Keulen in eine gute Façon gebracht und mit kaltem Wasser aufgesetzt und gekocht, später geschäumt und Suppengrün hinzugefügt. Will man Reis dazu nehmen, so werden auf das Liter Brühe 40 bis 50 Gramm davon ausgequollen, mit Butter gut durchgeschlagen und die durchgeseibte Brühe dazu gegossen. Vor dem Anrichten quirlt man die Suppe mit einigen Eiern ab, doch kann sie  
5 auch mit Schwemmklößen bereitet werden, ebenso mit jungen Gemüsen: Spargel, Morcheln, Blumenkohl u. s. w., die man darin weich kochen läßt.

Putensuppe wird ganz nach dieser Vorschrift bereitet.

*(98 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap048.html>*